REV. 1.0 24 APR. 2014 D1049

Bottoli S.p.a **Industria Panificazione** **www.bottoli.com** **bottoli@bottoli.com**	**Scheda Tecnica** **SCHIACCIATINA TRIS BOTTOLI** **"LE FRAGRANTI"** **(Sfusa x 40)**	ST E_B Rev. 4 Febbraio 2012 pag. 1 di 5

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La "*schiacciatina*" è un panificato di forma rettangolare con costolature caratteristiche, merceologicamente definibile come "cracker".
La schiacciatina è prodotta nella seguente versione:

- **"LE TRADIZIONALI"**

INGREDIENTI

(I) INGREDIENTI:
farina di grano tenero tipo "0", olio vegetale, lievito di birra, sale, farina di frumento maltato, aromi naturali, antiossidante: estratto naturale di rosmarino.

(GB) INGREDIENTS:
wheat flour, vegetable oil, brewer's yeast, salt, malted wheat flour, natural flavourings, antioxidant: extracts of rosemary.

(D) ZUTATEN:
Weizenmehl , Pflanzenöl, Bierhefe, Salz, Weizenmalzmehl, natürliche Aromen, Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin.

(F) INGRÉDIENTS:
farine de blé , huile végétale, levure de bière, sel, farine de blé malté, arômes naturels, antioxygène: extraits de romarin

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E TABELLA NUTRIZIONALE

Dimensioni

Lunghezza media:	95 mm ± 6%
Larghezza media:	68 mm ± 6%
Spessore medio:	8,5 mm ± 15%

Caratteristiche organolettiche

Odore:	tipico del prodotto (assenza odori estranei come di rancido, muffa, bruciato, ecc.)
Sapore:	tipico del prodotto (assenza sapori estranei come amaro, rancido, bruciato, ecc.)
Colore:	dorato, uniforme, senza macchie di nessun genere

Caratteristiche chimico-fisiche (%)

Umidità:	<7,0
Proteine:	9 – 11
Carboidrati:	63 – 66 |
Grassi:	15 – 16
Fibre alimentari:	3,0 – 5,0 |

Caratteristiche microbiologiche (UFC/g)

Carica mesofila totale:	<2.000
Enterobatteriacee:	<10 |
Stafilococchi C+:	<10
Muffe:	<100 |
Lieviti:	<100 |
Bacillus cereus	<100 |

Tabella Nutrizionale – Valori medi per:

	100 g di prodotto	*37,5 g di prodotto*
Valore energetico:	444 kcal	166 kcal
	1867 kJ	700 kJ
Proteine:	10,5 g	4,0 g
Carboidrati:	65,9 g	24,7 g
Grassi:	15,4 g	5,8 g

SHELF-LIFE E MODALITÀ' DI CONSERVAZIONE

240 giorni dalla data di produzione.

Il prodotto conserva inalterate le sue caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche, e microbiologiche se mantenuto in luogo fresco e asciutto, al riparo dai raggi solari.

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

Peso netto confezione: 37,5 g (1,32 oz)

Imballo primario: Flow-Pack in film alimentare in OPP coex

Dimensioni confezione : Lunghezza 150 mm
Larghezza 90 mm
Altezza 25 mm

Imballaggio secondario: scatola tipo americano, cartone ondulato, resistente alla compressione

N° pezzi per imballo: 40

Dimensioni imballaggio: lunghezza 290 mm
larghezza 250 mm
altezza 170 mmù

Volume imballaggio: 0,012 m^3

Peso lordo imballaggio: 1,8 Kg

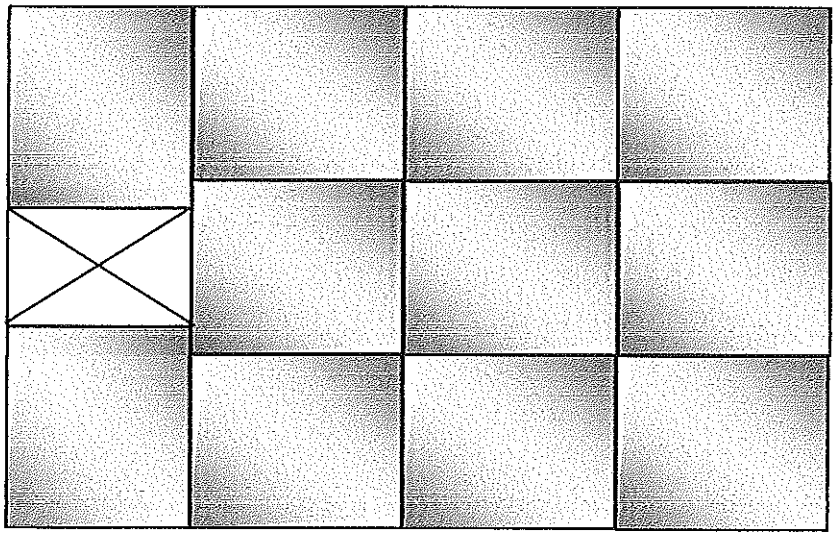
DICITURE ED ETICHETTATURA

Diciture	***Flow-Pack***	***Imballaggio***
Tipo prodotto	**X**	**X**
Ingredienti	**X**	
Peso netto	**X**	**X**
N° confezioni		**X**
Tabella valori nutrizionali medi	**X**	
Codice EAN	**X**	
Codice ITF		**X**
Ragione sociale sede produttiva	**X**	
Modalità di conservazione	**X**	**X**
Data di scadenza: GG.MM.AAAA	**X**	**X**
Lettera identificativa confezionatrice primaria	**X**	
Lotto di produzione indicato come data di scadenza: GG.MM.AAAA	**X**	**X**

CODICI ED ALIQUOTA IVA

PRODOTTO	***Codice articolo bottoli***	***Codice EAN 8 Unità di vendita***	***Codice ITF 14***	***IVA***
Schiacciatina tris "Le Fragranti" x 40	01020140	8053 5928	0 80 07080 11303 5	4%

SCHEMA COMPOSIZIONE BANCALE (80 x 120 cm)



- n° colli strato	11
- n° strati	10
- Totale colli/bancale	110
- H bancale con zoccolo	185 cm
- Superficie bancale utilizzata	83,1 %
- Modalità di trasporto	bancale Epal

I bancali sono avvolti con film estensibile per garantire un adeguato trasporto.

Bottoli S.p.a.
INDUSTRIA PANIFICAZIONE
Via Siena, 16 - 46100 Mantova
Tel. +39 0376 380452 - Fax +39 0376 381697
Cod. Fisc. / Part. Iva / Reg. Imp. 01220180202
R.E.A. 144946 - Cap. Soc. € 260.000
www.bottoli.com - e-mail: bottoli@bottoli.com

Azienda certificata Global Standard for Food Safety e IFS International Food Standard da CSQA - IQNet Italy

Mantova, 04 Novembre 2010

Spett. le
CAMST Soc.Coop. a R.L.

c.a. Sig.ra Maria Assunta Di Maria
Ufficio Assicurazione Qualità

Oggetto : dichiarazione allergeni

Con la presente comunichiamo che nella referenza schiacciatina nei gusti fragrante,rosmarino e pizza l'unico allergene presente da materia prima è il glutine; escludiamo inoltre la presenza dovuta a cross contamination di altre sostanze elencate nell'allegato III bis e successive modifiche.

Distinti saluti.

Bottoli S.p.a.
Industria Panificazione
Responsabile Gestione Qualità