



SCHEDA TECNICA PRODOTTO COMMERCIALE COLAZIONE CEREALI S.Z.

Revisione 8

Data di emissione
11/03/2020

Pagina 1 di 5

DENOMINAZIONE PRODOTTO

BISCOTTI COLAZIONE AI CEREALI SENZA ZUCCHERI CON EDULCORANTI

Linea

2 – BISCOTTI ROTATIVA A COTTURA DIRETTA

Denominazione di vendita

**Biscotti frollini ai cereali (56%) senza zuccheri, con edulcoranti/
Sugarfree shortbread biscuits with cereals (56%), with
sweeteners/ Biscuits sablés sans sucres aux céréales (56%) avec
édulcorants/ Zuckerfreie müerbeteig keske mit getreide (56%) mit
sübstoffs/ Galletas de pasta brisa sin azúcares con copos de
cereales (56%), con edulcorantes**

DESCRIZIONE PRODOTTO



Frollino avente forma circolare con stampato sopra una griglia, avente una texture tipica del biscotto da colazione. Nel "Colazione senza zuccheri ai cereali" c'è il sapore ricco e pieno. Un gusto originale che nasce da un'antica tradizione; attraverso ricette antiche Duca d'Alba ha riscoperto e interpretato metodi di lavorazione ormai dimenticati mettendoci tutta la sua esperienza e la sua arte pasticceria: hanno portato oggi alla nascita dei "Colazione senza zuccheri cereali" Duca d'Alba.

Il prodotto con una buona friabilità e un sapore di una volta legata ad una semplice pasta frolla, che diventa speciale grazie ai ricchi ingredienti e alla lunga, attenta lavorazione.

I veri "Colazione senza zuccheri cereali" della tradizione: ricchi e semplici. Fatti con l'originale ricetta di Duca d'Alba.

Aspetto

Biscotto di pasta frolla ai cereali di forma rotonda con tipica texture ben alveolata

Struttura della pasta

Pasta di colore giallo paglierino punteggiata dal grano saraceno

Emittitore

Approvazione Direzione Tecnica



SCHEDA TECNICA PRODOTTO COMMERCIALE COLAZIONE CEREALI S.Z.

Revisione 8

Data di emissione
11/03/2020

Pagina 2 di 5

Caratteristiche fisiche

Confezioni disponibili:	290g e	
TMC:		Da consumarsi preferibilmente entro la fine di: 14 mesi espressi in mese e anno.
Codifica del lotto di produzione:	ABC 1	Codice alfanumerico composto da 3 lettere ed una cifra.
Trasporto:		Non richiede mezzi con coibentazione
Conservazione:		Mantenere in luogo fresco e asciutto

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' CERTIFICATO UNI EN ISO 9001

Prodotto da:

BISCOTTIFICIO GRONDONA S.p.A.

Sede e Stabilimento di Via Campomorone 48/B

16164 Genova Pontedecimo

www.ducadalba.net

e 290 g / 10.5 oz

Ingredienti (in ordine decrescente complessivo)

Italiano:	<p>INGREDIENTI: cereali (farina di frumento, farina di riso, farina di mais, fiocchi di farro, fiocchi d'orzo, fiocchi di segale), edulcorante (maltitolo, sciroppo di maltitolo), burro, uova fresche da galline allevate a terra, farina di grano saraceno, agenti lievitanti: carbonato acido d'ammonio, sale, bacche di vaniglia del Madagascar.</p> <p>SENZA GRASSI IDROGENATI</p> <p>Un consumo eccessivo può provocare effetti lassativi.</p> <p>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</p> <p>Conservare in un luogo fresco e asciutto. Prodotto in Italia.</p>
Inglese:	<p>INGREDIENTS: cereals (wheat flour, rice flour, corn flour, spelt flakes, barley flakes, rye flakes), sweetener (maltitol, maltitol syrup), butter, fresh barn eggs, buckwheat flour, raising agents: ammonium hydrogen carbonate), salt, Madagascar vanilla pods.</p> <p>WITHOUT HYDROGENATED FATS</p> <p>Excessive consumption may produce laxative effects.</p> <p>May contain traces of tree nuts and soybeans.</p> <p>Store in a cool and dry place. Product of Italy.</p>
Francese :	<p>INGRÉDIENTS: céréales (farine de blé, farine de riz, farine de maïs, flocons d'épeautre, flocons d'orge, flocons de seigle), édulcorant (maltitol, sirop de maltitol), beurre, œufs frais des poules élevées au sol, farine de sarrasin, poudre à lever: carbonate acide d'ammonium, sel, gousses de vanille de Madagascar.</p> <p>SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES</p> <p>Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.</p> <p>Peut contenir des traces de fruits à coque et soja.</p> <p>Conservé dans un endroit frais et sec. Produit d'Italie.</p>



SCHEDA TECNICA PRODOTTO COMMERCIALE COLAZIONE CEREALI S.Z.

Revisione 8

Data di emissione
11/03/2020

Pagina 3 di 5

Tedesco: ZUTATEN: Getreide (**Weizen**mehl, Reismehl, Maismehl, **Emmer**flocken, **Gersten**flocken, **Roggen**flocken), Süßstoffs (Maltit, Maltitsirup), **Butter**, Frische **Eier** aus Bodenhaltung, Buckweizenmehl, Backtriebmittel: Ammoniumhydrogencarbonat, Salz, Vanilleschoten von den Madagaskar.
OHNE GEHÄRTETE FETTE
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.
Kann Spuren von **Erdnüsse** und **Soja**.
Kühl und trocken lagern. Hergestellt in Italien.

Spagnolo: INGREDIENTES: cereales (harina de **trigo**, harina de arroz, harina de maíz, copos de **espelta**, copos de **cebada**, copos de **centeno**), edulcorantes (maltitol, jarabe de maltitol), **mantequilla**, **huevos** frescos de gallinas criadas en el suelo, harina de trigo sarraceno, gasificantes: carbonato ácido de amonio, sal, bajas de vainilla de Madagascar.
SIN GRASAS HIDROGENADAS
Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes.
Puede contener trazas de **frutos de cáscara y soja**.

ALLERGENI

Ingredienti allergeni	SI	NO	Cross contact
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	X		
Crostacei e prodotti derivati		X	
Uova e prodotti derivati	X		
Pesce e prodotti derivati		X	
Arachidi e prodotti derivati		X	
Soia e prodotti derivati			X
Latte e prodotti derivati	X		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti derivati		X	
Senape e prodotti derivati		X	
Semi di sesamo e prodotti derivati		X	
Anidride Solforosa e solfiti (in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/litro, espressi come SO ₂)		X	
Lupini e prodotti derivati		X	
Molluschi e prodotti derivati		X	

Legenda:

Si: Presenza dell'ingrediente allergene nel prodotto fornito

No: Assenza dell'ingrediente allergene nel prodotto fornito (per SO₂ presenza inferiore a 10 ppm)

Cross contact:

- 1) Non si esclude la possibilità di una contaminazione tra l'allergene ed il prodotto a Voi fornito durante la produzione (ad esempio a causa di condivisione delle linee di produzione);
- 2) Non si esclude la possibilità di una contaminazione tra l'allergene e gli ingredienti da noi acquistati;

OGM

Il prodotto non contiene ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati.



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
COMMERCIALE
COLAZIONE CEREALI S.Z.**

Revisione 8

Data di emissione
11/03/2020

Pagina 4 di 5

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g
VALEURS NUTRITIONELLES MOYENNES POUR 100 g
DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE FÜR 100 g
VALORE NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 g

Energia/ Energy/Énergie/Energie/Valor energético kJ 1886
kcal 451

Grassi/ Fat/ Graisses/Fett/Grasas g 19,9
di cui: acidi grassi saturi/of which saturates/dont acides gras saturés/ g 13,1
davon: gesättigte Fettsäuren/de las cuales: ácidos grasos saturados

Carboidrati/Carbohydrate/Glucides/Kohlenhydrate/Hidratos de carbono g 67,4
di cui: zuccheri/ of which sugars/ dont: sucres/ davon: Zucker/ de g 0,25
los cuales azúcares
di cui polioli/of which polyols/ dont: polyols/ davon: mehrwertige Alkohole g 21,8

Fibre/ Fibre/ Fibres alimentaires/ Ballaststoffe/ Fibra alimentaria g 3

Proteine/ Protein/ Protéines/ Eiweiß/ Proteínas g 7,8

Sale/ Salt/ Sel/ Salz/ Sal g 0,4

CONTROLLO PESI

Le procedure del controllo pesi, dovranno corrispondere a quanto previsto dalla legge n°690 del 25.10.1978 e sue successive modificazioni.

PACKAGING, SHELF-LIFE E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il confezionamento è realizzato in vaschette a 3 vani in PET di colore bruno contenenti 3 pile da 5 biscotti cadauna, avvolte da un film di polipropilene e infine le 2 vaschette in flow-pack sono confezionate in un astuccio in cartoncino bianco/bianco stampato per un totale di 30 biscotti.

Le confezioni interne devono essere sigillate almeno per il 95% e il prodotto dovrà mantenere inalterate le proprie caratteristiche specifiche per almeno 420 giorni dalla data di produzione, a condizione che venga conservato in luogo asciutto ed al riparo da fonti di calore.



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO
COMMERCIALE
COLAZIONE CEREALI S.Z.**

Revisione 8

Data di emissione
11/03/2020

Pagina 5 di 5

	BISCOTTI COLAZIONE CEREALI. S.Z. 290g			
	1x12			
Codice Prodotto/ Product code /Code produit/	00806			
Codigo del producto/ Bestell.-Nr.				
Codice EAN/ Bar code/ code EAN/ Codigo de barras/ EAN-Code	8 005740 008066			
Peso netto/ Net weight/ Poids net/	290 g e			
Peso neto/ Nettogewicht				
Dimensioni / Dimensions/ Dimensios /	260 X 45 X 180			
Tamano/ Abmessungen	mm (l X h X p)			
Tipo confezione/ Packaging/ Emballage/ Verpackung/envase	Astuccio/Box			
N° confezione per cartone/ Bags per carton/ Emballages per carton/ Envases para carton/ Verpackungen pro karton	12			
N° cartoni per pallet/ Cartons per pallet/Cartons per palette/ Cartones para plataformas/ Kartons pro palette	48			
Pallet (cartoni X piani)/ Pallet (cartons X layers) / Palette (cartons par etages) / Plataformas (cartones por pisos) / Palette (kartons gestapelt in lagen)	8 X 6			
Cartone Peso netto/ Carton Net weight/ Carton Poids net/	3,48 kg			
Carton Peso neto/ karton Nettogewicht				
Cartone Peso Lordo/ Carton Gross weight/ Carton Poids brut/	4,28 kg			
Carton Peso bruto/ Karton Bruttogewicht				
Cartone Volume / Carton Volume / Carton Volume	0,029711 m ³			
Carton Volumen / Carton Volumen				
Cartone Dimensioni / Carton Dimensions/ Carton Dimensios /	375 X 278 X 285			
Carton Tamano/ Carton Abmessungen	mm (l X h X p)			
EAN 13/ ITF 14	08005740008066			