

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO COMMERCIALE PANE CROCCANTE TOSTATO</b>	Revisione 3
		Data di emissione 12/07/2018
		Pagina 1 di 5

DENOMINAZIONE PRODOTTO
<b>FETTE TOSTATE di PANE TIPO "0" CON OLIO E.V.O.</b>

Linea

**1 – BISCOTTI LIEVITATI**

Denominazione di vendita

Fette tostate di pane di tipo "0" con olio extra vergine di oliva/  
Toasted slices of bread with extra virgin olive oil/ Tranches de  
pain toste avec huile d'olive extra vierge/ Gebratene scheiben brot  
mit olivenöl extra/ Asado rebanadas de pan con aceite de oliva  
virgen extra

#### DESCRIZIONE PRODOTTO



Si tratta a tutti gli effetti di una fetta di pane leggermente tostata.

Gli ingredienti, assolutamente naturali sono: Farina, Lievito naturale da madre bianca Grondona, Olio extravergine di oliva, Estratto di malto d'orzo, sale.

Il profumo, la digeribilità, la fragranza del prodotto è dovuta esclusivamente all'impiego del "lievito naturale da madre bianca Grondona 100%" e all'aggiunta di un ottimo olio extravergine di oliva.

Questo sta a significare che durante tutta la fase di lavorazione (oltre due giorni), non è mai stata aggiunta quantità, anche minima, di lievito di birra o altri preparati "starter" che contengono lievito di birra, ciò vale anche per i vari "rinfreschi".

**Aspetto**

Pasta di colore ambrato grazie alla doppia cottura.

**Struttura della pasta**

Biscotto al lievito madre tagliato in diagonale avente un alveolatura fine ed irregolare che apporta leggerezza e friabilità.

Emittitore



Approvazione Direzione Tecnica



	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO COMMERCIALE PANE CROCCANTE TOSTATO</b>	Revisione 3
		Data di emissione 12/07/2018
		Pagina 2 di 5

### Caratteristiche fisiche

Confezioni disponibili:	350 g	
TMC:	Da consumarsi preferibilmente entro la fine di: 6 mesi espressi in mese e anno.	
Codifica del lotto di produzione:	<b>ABC 1</b>	Codice alfanumerico composto da 3 lettere ed una cifra.
Trasporto:	Non richiede mezzi con coibentazione	
Conservazione:	Mantenere in luogo fresco e asciutto	

Italiano **INGREDIENTI:** farina di **grano tenero** tipo "0", lievito naturale di madre bianca Grondona (farina di **grano tenero** tipo "0"), olio extra vergine d'oliva 8%, estratto di malto **d'orzo**, sale.  
**SENZA GRASSI IDROGENATI**  
Prodotto in uno stabilimento che utilizza **derivati del latte, uova, frutta a guscio e soia**.  
Conservare in un luogo fresco e asciutto. Prodotto in Italia.

Inglese **INGREDIENTS:** **wheat** flour, sourdough (**wheat flour**), extra virgin olive oil 8%, **barley** malt extract, salt.  
**WITHOUT HYDROGENATED FATS**  
Manufactured in a plant processing: **dairy products, eggs, tree nuts and soybeans**.  
Store in a cool and dry place. Product of Italy.

Francese **INGRÉDIENTS:** farine de **blé**, levain (farine de **blé**), huile d'olive extra vierge 8%, extrait de malt **d'orge**, sel.  
**SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES**  
Produit dans une usine qui utilise aussi **produits laitiers, œufs, fruits à coque et soja**.  
Conserver dans un endroit frais et sec. Produit d'Italie.

Tedesco **ZUTATEN:** **Weizenmehl**, Sauerteig (**Weizenmehl**), Natives Olivenöl Extra 8%, **Gerstenmalzextrakt**, Salz.  
**OHNE GEHÄRTETE FETTE**  
Erzeugt bei einer Pflanze, die verwendet **Milchprodukte, Eier, Erdnüsse und Soja**.  
Kühl und trocken lagern. Hergestellt in Italien.

Spagnolo **INGREDIENTES:** harina de **trigo**, levadura de masa madre (harina de **trigo**), aceite de oliva virgen extra 8%, extracto de malta de **cebada**, sal.  
**SIN GRASAS HIDROGENADAS**  
Producido en una planta que utiliza **productos lacteos, huevos, frutos de cáscara y soja**.  
Consérvese en un lugar fresco y seco. Producto de Italia

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO COMMERCIALE PANE CROCCANTE TOSTATO</b>	Revisione 3
		Data di emissione 12/07/2018
		Pagina 3 di 5



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

Prodotto da:

**BISCOTTIFICIO GRONDONA S.p.A.**

Sede e Stabilimento

Via Campomorone 48/B - Genova

[www.grondona.com](http://www.grondona.com)

e 350 g / 12.3 oz

#### 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 <sub>2</sub> )		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 SO<sub>2</sub> 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.

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO COMMERCIALE PANE CROCCANTE TOSTATO</b>	Revisione 3
		Data di emissione 12/07/2018
		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 1768 kcal 419
--	---------------------

Grassi/ Fat/ Graisses/Fett/Grasas	g 9,7
di cui: acidi grassi saturi/of which saturates/dont acides gras saturés/ davon: gesättigte Fettsäuren/de las cuales: ácidos grasos saturados	g 1,6
: acidi grassi monoinsaturi/ mono-unsaturates/ acides gras polyinsaturés/ Einfach ungesättigte Fettsäuren/ ácidos grasos poliinsaturados	g 6,3

Carboidrati/Carbohydrate/Glucides/Kohlenhydrate/Hidratos de carbono	g 67,1
di cui: zuccheri/ of which sugars/ dont: sucres/ davon: Zucker/ de los cuales azúcares	g 2,3

Fibre/ Fibre/ Fibres alimentaires/ Ballaststoffe/ Fibra alimentaria	g 3,8
---	-------

Proteine/ Protein/ Protéines/ Eiweiß/ Proteínas	g 14
---	------

Sale/ Salt/ Sel/ Salz/ Sal	g 0,9
----------------------------	-------

#### 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

Sacchetto in triplice accoppiato (carta alluminio e politene) stampato a 1 colore + etichetta, peso 350g.

Le confezioni devono essere sigillate almeno per il 95 % e il prodotto dovrà mantenere inalterate le proprie caratteristiche specifiche per almeno 180 giorni dalla data di produzione, a condizione che venga conservato in luogo asciutto ed al riparo da fonti di calore.

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO COMMERCIALE PANE CROCCANTE TOSTATO</b>	Revisione 3
		Data di emissione 12/07/2018
		Pagina 5 di 5

	<b>PANE TOSTATO CROCCANTE 350g</b> 1x15			
Codice Prodotto/ Product code /Code produit/ Codigo del producto/ Bestell.-Nr.	05015			
Codice EAN/ Bar code/ code EAN/ Codigo de barras/ EAN-Code	8005740050102			
Peso netto/ Net weight/ Poids net/ Peso neto/ Nettogewicht	350			
Dimensioni / Dimensions/ Dimensios / Tamano/ Abmessungen	190 X 280 X 105 mm (l X h X p)			
Tipo confezione/ Packaging/ Emballage/ Verpackung/envase	Sacchetto/Bag/ Sac			
N° confezione per cartone/ Bags per carton/ Emballages per carton/ Envases para carton/ Verpackungen pro karton	15			
N° cartoni per pallet/ Cartons per pallet/Cartons per palette/ Cartones para plataformas/ Kartons pro palette	20			
Pallet (cartoni X piani)/ Pallet (cartons X layers) / Palette (cartons par etages) / Plataformas (cartones por pisos) / Palette (kartons gestapelt in lagen)	4 X 5			
Cartone Peso netto/ Carton Net weight/ Carton Poids net/ Carton Peso neto/ karton Nettogewicht	5,25 kg			
Cartone Peso Lordo/ Carton Gross weight/ Carton Poids brut/ Carton Peso bruto/ Karton Bruttogewicht	6,6 kg			
Cartone Volume / Carton Volume / Carton Volumen Carton Volumen / Carton Volumen	0,1 m <sup>3</sup>			
Cartone Dimensioni / Carton Dimensions/ Carton Dimensios / Carton Tamano/ Carton Abmessungen	605 X 400 X 415 mm (l X h X p)			
EAN 13/ ITF 14	08005740050157			