

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Revisione 4
	COMMERCIALE	Data di emissione 12/07/2018
	LAGACCIO PANE E CIOCCOLATO	Pagina 1 di 5

DENOMINAZIONE PRODOTTO
LAGACCIO ANTICA GENOVA PANE E CIOCCOLATO

Linea

LIEVITATI

Denominazione di vendita

Biscotti con gocce di cioccolato (10%) / Biscuits with chocolate drops (10%) / Biscuits avec pepites de chocolat (10%) / Keske mit Schokolade-dropfen (10%)

DESCRIZIONE PRODOTTO



I veri Biscotti del Lagaccio della tradizione: ricchi e semplici. Fatti con l'originale ricetta del lievito madre 100%.

*Biscotti a lievitazione naturale, "Lagaccio Pane Cioccolato" il segreto è la lievitazione naturale da Madre Bianca arricchita con gocce di purissimo cioccolato. Un biscotto **ricco di sostanza, leggero e friabile**: grazie alla lievitazione naturale. Vengono utilizzati **esclusivamente lieviti vivi**, i quali si rigenerano dalla "madre bianca".*

*Nell'impasto del Lagaccio Grondona "Pane e cioccolato" viene bandito qualsiasi tipo di lievito standardizzato e/o **lievito di birra**. Ogni giorno, viene messo da parte una porzione dell'impasto in lavorazione che diventa il lievito per il giorno seguente. Da più di 100 anni senza sosta si ripete questo processo. Una lavorazione attenta e curata che dura due giorni, occorrono più di **48** ore per sfornare un Lagaccio Grondona: al fine di rispettare le esigenze della lavorazione di tipo artigianale e soprattutto i ritmi che richiede la lievitazione naturale.*

Alla fine si scopre quel sapore inimitabile: ricco, pieno di sfumature e al tempo stesso semplice e naturale. Come le buone cose di un tempo che credevamo perdute, ma per fortuna ci sono ancora.

Raffreddamento naturale a temperatura ambiente.

Aspetto

Biscotto al lievito da madre bianca Grondona a forma di mezza luna avente un alveolatura fine ed irregolare che apporta leggerezza e friabilità

Struttura della pasta

Pasta di colore ambrato grazie alla doppia cottura con l'aggiunta di gocce di cioccolato.

Emittitore

Approvazione Direzione Tecnica

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO COMMERCIALE LAGACCIO PANE E CIOCCOLATO	Revisione 4
		Data di emissione 12/07/2018
		Pagina 2 di 5

Caratteristiche fisiche

Confezioni disponibili:	250g	
TMC:	Da consumarsi preferibilmente entro la fine di: 8 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	

BISCOTTI CON GOCCE DI CIOCCOLATO (10%)

INGREDIENTI: farina di **frumento**, lievito naturale da madre bianca Grondona, zucchero, **burro**, gocce di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, destrosio, emulsionante: lecitina di **soia**), estratto di malto d'orzo.

SENZA GRASSI IDROGENATI

Prodotto in uno stabilimento che utilizza **uova** e **frutto a guscio**. Prodotto in Italia.
Mantenere in un luogo fresco e asciutto

BISCUITS WITH CHOCOLATE DROPS (10%)

INGREDIENTS: **wheat** flour, natural yeast, sugar, **butter**, extra bitter chocolate drops (sugar, cocoa mass, cocoa butter, dextrose, emulsifier: **soja** lecithin), barley, malt extract.

WITHOUT HYDROGENATED FATS

Manufactured in a plant processing: **tree nuts** and **eggs**. Product of Italy.
Store in a cool drty place.

BISCUITS AVEC PEPITES DE CHOCOLAT (10%)

INGRÉDIENTS: farine de **blè**, levain naturel, sucre, **beurre**, chocolate noir intense (sucre, pate de cacao, dextrose, emulsifiant: lecitine de **soja**), extrait de malt d'orge.

SANS GRAISSES HYDROGENEES

Produits dans une usine qui utilise aussi **fruits à coque** et **œufs**. Produits en Italie.
Maintenir dans en endroit frais et sec.

KESKE MIT SCHOKOLADE-DROPFEN (10%)

ZUTATEN: **Weizen**mehel, Hefe Vorteig, Zucker, **Butter**, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Dextrose, Emulgator: **sojalecithin**), **Gersten**malzextrakt.

OHNE GEHARTETE FETTE

Erzeugt bei einer Pflanze die verwendet **Erdnusse** und **Eier**. Hergestellt in Italien.
Kühl und trocken lagern.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO COMMERCIALE LAGACCIO PANE E CIOCCOLATO	Revisione 4
		Data di emissione 12/07/2018
		Pagina 3 di 5

Prodotto da:

BISCOTTIFICIO GRONDONA S.p.A.

Sede e Stabilimento di Via Campomorone 48/B

16164 Genova Pontedecimo

www.grondona.com



AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE

PER LA QUALITA' CERTIFICATO

=====UNI EN ISO 9001=====

e 250 g / 8.8 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 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 LAGACCIO PANE E CIOCCOLATO	Revisione 4
		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 1866 kcal 443
--	---------------------

Grassi/ Fat/ Graisses/Fett/Grasas	g 12,7
di cui: acidi grassi saturi/of which saturates/dont acides gras saturés/ davon: gesättigte Fettsäuren/de las cuales: ácidos grasos saturados	g 8,2

Carboidrati/Carbohydrate/Glucides/Kohlenhydrate/Hidratos de carbono	g 70,6
di cui: zuccheri/ of which sugars/ dont: sucres/ davon: Zucker/ de los cuales azúcares	g 16,5

Fibre/ Fibre/ Fibres alimentaires/ Ballaststoffe/ Fibra alimentaria	g 2,8
---	-------

Proteine/ Protein/ Protéines/ Eiweiß/ Proteínas	g 10,2
---	--------

Sale/ Salt/ Sel/ Salz/ Sal	g 0,02
----------------------------	--------

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 triplica accoppiato (carta, alluminio, politene a bassa densità) stampato a 6 colori + vernice. Le confezioni devono essere sigillate almeno per il 95 % e il prodotto dovrà mantenere inalterate le proprie caratteristiche specifiche per almeno 240 giorni dalla data di produzione (oltre il TMC), a condizione che venga conservato in luogo asciutto ed al riparo da fonti di calore



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
COMMERCIALE
LAGACCIO PANE E CIOCCOLATO**

Revisione 4

Data di emissione
12/07/2018

Pagina 5 di 5

	LAGACCIO CIOCCOLATO 250 g			
	1x12			
Codice Prodotto/ Product code /Code produit/ Codigo del producto/ Bestell.-Nr.	'09055			
Codice EAN/ Bar code/ code EAN/ Codigo de barras/ EAN-Code	8005740090559			
Peso netto/ Net weight/ Poids net/ Peso neto/ Nettogewicht	250			
Dimensioni / Dimensions/ Dimensios / Tamano/ Abmessungen	155 X 310 X 90 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/	12			
Envases para carton/ Verpackungen pro karton				
N° cartoni per pallet/ Cartons per pallet/Cartons per palette/	36			
Cartones para plataformas/ Kartons pro palette				
Pallet (cartoni X piani)/ Pallet (cartons X layers) / Palette (cartons par etages) / Plataformas (cartones por pisos) / Palette (kartons gestapelt in lagen)	6 X 6			
Cartone Peso netto/ Carton Net weight/ Carton Poids net/	3,0 kg			
Carton Peso neto/ karton Nettogewicht				
Cartone Peso Lordo/ Carton Gross weight/ Carton Poids brut/	3,9 kg			
Carton Peso bruto/ Karton Bruttogewicht				
Cartone Volume / Carton Volume / Carton Volume	0,0471 m ³			
Carton Volumen / Carton Volumen				
Cartone Dimensioni / Carton Dimensions/ Carton Dimensios /	430 X 330 X 340			
Carton Tamano/ Carton Abmessungen	mm (l X h X p)			
ITF 14	'08005740090559			