



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti, in tal caso verrà inviata nuova scheda.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE:

DIGESTIVE biscotti con farina integrale – senza olio di palma



DENOMINAZIONE LEGALE		Biscotti										
CODICE PRODOTTO		L02016										
INGREDIENTI		farina di frumento , olio di girasole, farina di frumento integrale 15%, zucchero, sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero invertito, agenti lievitanti (carbonati di sodio, acido tartarico, carbonati di ammonio), sale, aroma. Il prodotto non possiede caratteristiche dietetiche e digestive										
POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)		Può contenere tracce di latte, uova, frutta a guscio, semi di sesamo, soia.										
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO		PRIMARIO Flow pack		SECONDARIO Fustellato								
TMC/ SHELF LIFE		13 mesi										
MODALITA' DI CONSERVAZIONE		Conservare al riparo dalla luce, in luogo fresco, asciutto, pulito e inodore										
POTENZIALE OGM (Regolamento (CE) N. 1829/2003/CE Regolamento (CE) N. 1830/2003/CE)		<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO										
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		<i>Aspetto:</i> forma tondeggiante <i>Colore:</i> biscotto dorato <i>Sapore:</i> caratteristico di biscotto integrale, gusto dolce vanigliato										
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g		Per 100 g	Per porzione 33g – 4 biscotti	% AR per porzione						
		ENERGIA		2085 kJ 498 kcal	680 kJ 163 kcal	8%						
		GRASSI		24,0 g	7,9 g	11%						
		di cui acidi grassi saturi		2,5 g	0,8 g	4%						
		CARBOIDRATI		62,0 g	20,0 g	8%						
		di cui zucchero		16,0 g	5,3 g	6%						
		FIBRE ALIMENTARI		3,0 g	1,0 g							
		PROTEINE		7,0 g	2,3 g	5%						
SALE		1,5 g	0,51 g	8%								
		<i>La confezione contiene circa 10 porzioni</i> <i>%AR assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000cal)</i>										
PARAMETRI CHIMICO-FISICI (Valori di riferimento)		<table border="1"> <thead> <tr> <th>DETERMINAZIONI</th> <th>VALORE unità di misura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Umidità Media</td> <td>2,5 ± 1%</td> </tr> <tr> <td>Aw (attività dell'acqua)</td> <td>< 0,45</td> </tr> </tbody> </table>					DETERMINAZIONI	VALORE unità di misura	Umidità Media	2,5 ± 1%	Aw (attività dell'acqua)	< 0,45
DETERMINAZIONI	VALORE unità di misura											
Umidità Media	2,5 ± 1%											
Aw (attività dell'acqua)	< 0,45											



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti, in tal caso verrà inviata nuova scheda.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)

DETERMINAZIONI	VALORE unità di misura
Carica Batterica Totali	≤ 3000 UFC/1g
Lieviti e Muffe	≤ 150 UFC/1g
Bacillus cereus	≤ 100 UFC/1g
Stafilococco Aureus	≤ 100 UFC/1g
Salmonella	Assente in 25 g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

UNITA' DI VENDITA:			IMBALLO: Cartone			PALLET: EPAL		
Formato	Flow Pack	L: 22,5 cm	Pezzi per imballo	9	L: 39,2	Nr. Colli per strato	9	H*: 230
Peso Netto	320g	H: 12 cm	Peso Netto	2,7 kg	P: 27,5 cm	Nr. Colli per pallet	72 + 72	L: 120 cm
Peso Lordo	320	P: 4 cm	Peso Lordo	3,1 kg	H: 12,5 cm	N. strati per pallet	8 + 8	P: 80 cm
Codice EAN	8000510552138		Codice EAN Cartone	N.A.		Altezza mezzo pallet	H*: 115cm	
						Peso Pallet:	kg: 446 223+223	
						Pezzi Per Pallet	1296 (648+648)	
Originato e Approvato da: Controllo Qualità						Data di revisione 05/02/18		