



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:

Pain Croute – senza olio di palma - 270g



DENOMINAZIONE LEGALE		Biscotti – prodotto da forno		
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA		D. Lazzaroni & C. S.p.A. Località Corazzano- 64045- Isola del Gran Sasso D'Italia (TE)		
CODICE PRODOTTO		L9102		
INGREDIENTI		Farina di frumento , zucchero, amido di mais, olio di girasole, destrosio, agenti lievitanti (carbonati di ammonio, carbonati di sodio, acido tartarico), latte scremato in polvere, estratto di malto d' orzo e mais, sale, aroma naturale.		
POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)		Può contenere tracce di uova, frutta a guscio (nocciole, mandorle), soia, semi di sesamo		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO		PRIMARIO Flow pack	SECONDARIO Fustellato	
TMC/ SHELF LIFE		270 giorni da data di produzione – 180 giorni vita residua alla consegna		
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 Quadrata <i>Colore:</i> Dorato, tipico del prodotto da forno <i>Sapore:</i> Tipico del biscotto croccante		
CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g	Per 100 g	Per porzione 34g – 4 biscotti
		ENERGIA	1785 kJ 423 kcal	607 kJ 144 kcal
		GRASSI	9,0 g	3,1 g
		di cui acidi grassi saturi	1,0 g	0,39 g
		CARBOIDRATI	77 g	26 g
		di cui zucchero	19 g	6,5 g
		FIBRE	1,3 g	0,4 g
		PROTEINE	7,8 g	2,7 g
		SALE	0,78 g	0,27 g
<i>La confezione contiene 8 porzioni</i>				
-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE -PARAMETRI CHIMICO-FISICI (Valori di riferimento)		DETERMINAZIONI	VALORE unità di misura	
		Carica Batterica Totali	Max 5000 ufc/g	
		Lieviti e Muffe	Max 50 ufc /g	
		Coliformi Totali	Max 10 ufc /g	
		Stafilococco aureus	Max 50 ufc /g	
		Salmonella	Assente in 25 g	
		Umidità Media	2,5 ± 1%	



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

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

Aw < 0.45

INFORMAZIONI LOGISTICHE

UNITA' DI VENDITA: Flow Pack			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	270 g	H: 12 cm	Peso Netto	2,4 kg	P: 27,5 cm	Nr. Colli per pallet	72 + 72	L: 120 cm
Peso Lordo	290g	P: 4 cm	Peso Lordo	2,8 kg	H: 12,5 cm	N. strati per pallet	8 + 8	P: 80 cm
Codice EAN	8000510101015		Codice EAN Cartone	N.A.		Altezza mezzo pallet	H*:115 cm	
						Peso Pallet:	404 kg 202 +202	
						Pezzi Per Pallet	1296 (648+648)	
Originato e Approvato da: Controllo Qualità			Autorizzato da: Direzione			Data Revisione: 05/02/18		

N.B.* H PALLET COMPRESI 15 CM DEL PALLET IN ENTRAMBE LE MISURE