



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 Integrale 450g



DENOMINAZIONE LEGALE	Biscotti – Biscotti integrali prodotto da forno		
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA	D. Lazzaroni & C. S.p.A. Località Piano Corazzano- 64045- Isola del Gran Sasso D'Italia (TE)		
CODICE PRODOTTO	L9114		
INGREDIENTI	farina di frumento , olio vegetale (cocco), zucchero, cruschetto di frumento 13% , fiocchi di avena 6,6% , agenti lievitanti (carbonati di ammonio, carbonati di sodio, acido tartarico), latte scremato in polvere, sciroppo di glucosio, destrosio, estratto di malto d'orzo , sale.		
POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)	Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, 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 integrale <i>Sapore:</i> Tipico del biscotto integrali		
CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g	Per 100 g	Per porzione 28g – 3 biscotti
	ENERGIA	1893 kJ 451 kcal	530 kJ 126 kcal
	GRASSI	17 g	4,8 g
	di cui acidi grassi saturi	14 g	3,9 g
	CARBOIDRATI	62 g	17 g
	di cui zuccheri	16 g	4,5 g
	FIBRE ALIMENTARI	7,5 g	2,1 g
	PROTEINE	8,8 g	2,5 g
SALE	1,0 g	0,28 g	
La confezione contiene circa 16 porzioni			
-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		



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

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

			Umidità Media	2,5 ± 1%				
			Aw	< 0.45				
INFORMAZIONI LOGISTICHE								
UNITA' DI VENDITA:			IMBALLO: Cartone			PALLET: EPAL		
Formato	Flow Pack	L: 28 cm	Pezzi per imballo	9	L:39,2 cm	Nr. Colli per strato	9	H*:216 cm
Peso Netto	450 g.	H: 17 cm	Peso Netto	4.05kg	l: 27,5 cm	Nr. Colli per pallet	45 + 45	L: 120 cm
Peso Lordo	490 g.	P:3 cm	Peso Lordo	4,7 kg	H: 18,5 cm	N. strati per pallet	5 + 5	P: 80 cm
Codice EAN	8000510551773		Codice EAN Cartone	28000510551777		Altezza mezzo pallet	H*:108 cm	
						Peso Pallet:	Kg: 212+212	
						Pezzi Per Pallet:	810 (405+405)	
			Originato e Approvato da: Controllo Qualità			Data di revisione 06/11/19		

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