



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:

FRUMENTINI INTEGRALI 250g



DENOMINAZIONE LEGALE	Biscotti integrali		
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA	D. Lazzaroni & C. S.p.A. Località Corazzano- 64045- Isola del Gran Sasso D'Italia (TE)		
CODICE PRODOTTO	L9379		
INGREDIENTI	farina di frumento 54%, zucchero, cruschetto di frumento 7.8%, burro , olio di girasole, uova , amido di mais, latte scremato in polvere, farina di fiocchi di avena , 1,6%, farina di fiocchi di segale 1,3%, farina di cocco, agenti lievitanti (carbonati di ammonio, carbonati di sodio, tartrati di potassio), miele, sale, aromi.		
POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)	Può contenere tracce di frutta a guscio, semi di sesamo, soia.		
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 rotonda con incisione <i>Colore:</i> Dorato con porzioni di crusca visibili, tipico del prodotto da forno integrale <i>Sapore:</i> Tipico del biscotto		
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g	Per 100 g	Per porzione 32g – 4 biscotti
	ENERGIA	1850 kJ 440 kcal	595 kJ 142 kcal
	GRASSI	15 g	4,8 g
	di cui acidi grassi saturi	6 g	1,9 g
	CARBOIDRATI	65 g	21 g
	di cui zuccheri	20 g	6,4 g
	FIBRE	5,0 g	1,6 g
	PROTEINE	8,8 g	2,8 g
	SALE	1,0 g	0.32 g
La confezione contiene circa 8 porzioni			
PARAMETRI CHIMICO-FISICI (Valori di riferimento)	DETERMINAZIONI	VALORE unità di misura	
	Umidità Media	2,5 ± 1,0%	
	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		Max 5000 UFC/1g			
			Lieviti e Muffe		Max 50 UFC/1g			
			Coliformi Totali		Max 10 UFC/1g			
			Stafilococco Aureus		Max 50 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	250g	H: 12 cm	Peso Netto	2,3 kg	P: 27,5 cm	Nr. Colli per pallet	72 + 72	L: 120 cm
Peso Lordo	270g	P: 4 cm	Peso Lordo	2,7 kg	H: 12,5 cm	N. strati per pallet	8 + 8	P: 80 cm
Codice EAN	8000510551100		Codice EAN Cartone	-		Altezza mezzo pallet	H*: 115cm	
						Peso Pallet:	388 kg (194+194)	
						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