



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:

Integrelle con farina integrale 700g



DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto da forno – Biscotti con farina integrale		
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA	D. Lazzaroni & C. S.p.A. Località Piano Corazzano- 64045- Isola del Gran Sasso D'Italia (TE)		
CODICE PRODOTTO	TM3860		
INGREDIENTI	farina di frumento integrale 23%, zucchero 21,5%, farina di frumento 19%, olio di girasole, cruschetto e crusca di frumento 6%, farina di riso, burro , fiocchi di avena , farina di avena , latte fresco pastorizzato 1,8%, latte scremato in polvere, uova fresche 1,5% (*), estratto di malto d' orzo , agenti lievitanti (carbonati di ammonio, carbonati di sodio, tartrati di potassio), sale, aromi, sciroppo di zucchero caramellato. (*a galline allevate a terra		
POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)	Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, semi di sesamo		
Origine ingredienti	<u>Farina</u> di frumento italiana <u>Zucchero</u> italiano di filiera <u>Uova</u> fresche italiane da galline allevate a terra <u>Latte</u> fresco italiano di montagna		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	PRIMARIO Sacchetto	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> biscotto a forma di ciambella rustica con porzioni di crusca visibili <i>Colore:</i> tipico bruno di prodotto integrale <i>Sapore:</i> dolce tipico del biscotto frollino		
CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g	Per 100 g	Per porzione 29 g – 2 biscotti
	ENERGIA	1922 kJ 458 kcal	553 kJ 132 kcal
	GRASSI	18,0 g	5,0 g
	di cui acidi grassi saturi	3,5 g	1,0 g
	CARBOIDRATI	63,0 g	18 g
	di cui zuccheri	24,0 g	7,0 g
FIBRE	6,5	1,9	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

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

	PROTEINE	7,8 g	2,3 g					
	SALE	0,66 g	0,19 g					
La confezione contiene circa 25 porzioni								
-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE -PARAMETRI CHIMICO-FISICI (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						
	Umidità Media	2,5 ± 1,0 %						
	Aw (attività dell'acqua)	< 0,45						
INFORMAZIONI LOGISTICHE								
UNITA' DI VENDITA: Sacco			IMBALLO: Cartone			PALLET: EPAL		
Formato	Sacco	L: 20,0 cm	Pezzi per imballo	8	L: 40 cm	Nr. Colli per strato	6	H*: 238cm
Peso Netto	700 g	l: 10,5 cm	Peso Netto	5,6 kg	l: 40 cm	Nr. Colli per pallet	48 (24 + 24)	L: 120 cm
Peso Lordo	725 g	H: 27,0 cm	Peso Lordo	6,0 kg	H: 26 cm	N. strati per pallet	4 + 4	P: 80 cm
Codice EAN	8000510552213		Codice ITF Cartone	28000510552217		Altezza mezzo pallet	H*: 119cm	
						Peso Pallet:	288kg (144+144)	
						Pezzi Per Pallet	384 (192+192)	
Originato e Approvato da: Controllo Qualità			Autorizzato da: Direzione			Data Revisione: 31/08/19		

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