



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

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

DENOMINAZIONE COMMERCIALE:

# Girocuori con 100% farina integrale 300g



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	L15055		
INGREDIENTI	farina di <b>frumento</b> integrale 69% (sul prodotto finito), oli vegetali (palma, girasole in proporzione variabile), zucchero di canna 10%, zucchero 7,6%, <b>latte</b> fresco pastorizzato 3,4%, <b>uova</b> (*) fresche 3,4%, sciroppo di glucosio, estratto di malto <b>d'orzo</b> , cruschetto di <b>frumento</b> , agenti lievitanti (carbonati di ammonio, carbonati di sodio), sale, aromi.. (*) da galline allevate a terra		
POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)	Può contenere tracce di <b>frutta a guscio, soia, semi di sesamo, senape.</b>		
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 fresco</u> 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 rotonda con rilievi decorativi a forma di cuore, 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)	<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g</b>	<b>Per 100 g</b>	<b>Per porzione 33 g – 5 biscotti</b>
	ENERGIA	1872 kJ 446 kcal	616 kJ 147 kcal
	GRASSI	16 g	5,3 g
	di cui acidi grassi saturi	6,5 g	2,1 g
	CARBOIDRATI	64 g	21 g
	di cui zuccheri	23 g	7,3 g
FIBRE	7,0	2,3	



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

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

	PROTEINE	8,0	g	2,6	g			
	SALE	0,64	g	0,23	g			
La confezione contiene circa 9 porzioni								
<b>-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE -PARAMETRI CHIMICO-FISICI</b> (Valori di riferimento)	<b>DETERMINAZIONI</b>	<b>VALORE unità di misura</b>						
	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						
<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE</b>								
<b>UNITA' DI VENDITA: Sacco</b>			<b>IMBALLO: Cartone</b>			<b>PALLET: EPAL</b>		
<b>Formato</b>	Sacco	L: 14 cm	<b>Pezzi per imballo</b>	10	L: 30 cm	<b>Nr. Colli per strato</b>	8	H*: 238cm
<b>Peso Netto</b>	300 g	H: 21 cm	<b>Peso Netto</b>	3,0 kg	l: 40 cm	<b>Nr. Colli per pallet</b>	64 (32 + 32)	L: 120 cm
<b>Peso Lordo</b>	314 g	P: 7,5 cm	<b>Peso Lordo</b>	3,6 kg	H: 26 cm	<b>N. strati per pallet</b>	4 + 4	P: 80 cm
<b>Codice EAN</b>	8000510552817		<b>Codice ITF Cartone</b>	18000510552814		<b>Altezza mezzo pallet</b>	H*: 119cm	
						<b>Peso Pallet:</b>	232kg (116+116)	
						<b>Pezzi Per Pallet</b>	640 (320+320)	
Originato e Approvato da: Controllo Qualità			Autorizzato da: Direzione			Data Revisione: 03/05/23		

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