



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:

Zerole- Senza zuccheri aggiunti Senza olio di palma



DENOMINAZIONE LEGALE	Biscotti senza zuccheri aggiunti, con edulcoranti Prodotto da forno			
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA	D. Lazzaroni & C. S.p.A. Loc. Piano di Corazzano- 64045- Isola del Gran Sasso D'Italia (TE)			
CODICE PRODOTTO	L1035			
PESO NETTO	250g e			
INGREDIENTI	Farina di frumento 62 %, edulcorante (maltitolo, sciroppo di maltitolo), olio di cocco, uova* 6%, burro , latte intero in polvere, agenti lievitanti (carbonati di ammonio, carbonati di sodio, tartrati di potassio), sale, aromi. * da galline allevate a terra. Contiene naturalmente zuccheri. Un uso eccessivo può avere effetti lassativi.			
POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)	Può contenere frutta a guscio, semi di sesamo, soia			
Origine ingredienti	<u>Farina</u> di frumento italiana <u>Uova</u> fresche italiane da galline allevate a terra			
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 rettangolare con logo impresso <i>Colore:</i> dorato con bordi più scuri <i>Sapore:</i> nota do burro			
CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g	Per 100 g	Per porzione 32g – 5 biscotti	
	ENERGIA	1860 kJ 445 kcal	588 kJ 141 kcal	
	GRASSI di cui acidi grassi saturi	20 g 16 g	6,4 g 5,1 g	
	CARBOIDRATI di cui zuccheri polialcoli	67 g 1,0 g 22 g	21 g 0,3 g 7,0 g	
	FIBRE	2,0 g	0,6 g	
	PROTEINE	7,0 g	2,2 g	
	SALE	0,55 g	0,18 g	
	La confezione contiene 8 porzioni			



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 -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		
			Staffilococco Aureus			Max 50 UFC/1g		
			Salmonella			Assente in 25 g		
			Umidità Media			2,5 ±1%		
			Aw (attività dell'acqua)			< 0,45		
INFORMAZIONI LOGISTICHE								
UNITA' DI VENDITA: Flow Pack			IMBALLO: Cartone			PALLET: EPAL		
Formato	sacco	L: 14 cm	Pezzi per imballo	10	L: 30 cm	Nr. Colli per strato	8	H*: 238cm
Peso Netto	250g	H: 21 cm	Peso Netto	2,5 kg	P: 40 cm	Nr. Colli per pallet	64 (32+32)	L: 120 cm
Peso Lordo	263g	P: 7,5 cm	Peso Lordo	3,05kg	H: 26 cm	N. strati per pallet	4+4	P: 80 cm
Codice EAN	8000510555160		Codice ITF Cartone	28000510555164		Altezza mezzo pallet	H*: 119cm	
						Peso Pallet:	kg 98 + 98	
						Pezzi Per Pallet	640 320 +320	
Originato e Approvato da: Controllo Qualità			Autorizzato da: Direzione			Data Revisione: 28/08/19		

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