



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:

DIGESTIVE biscotti con farina integrale



DENOMINAZIONE LEGALE	Biscotti. Prodotto da forno.		
CODICE PRODOTTO	L11016		
INGREDIENTI	farina di frumento 50%, oli vegetali (palma, girasole in proporzione variabile), farina di frumento integrale 15%, zucchero, sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero invertito, agenti lievitanti (carbonati di sodio, acido tartarico, carbonati di ammonio), sale, aromi. Il prodotto non possiede caratteristiche dietetiche e digestive		
POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)	Può contenere tracce di latte, uova, frutta a guscio, semi di sesamo, soia, senape		
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 tondeggiante <i>Colore:</i> biscotto dorato <i>Sapore:</i> caratteristico di biscotto integrale, gusto dolce vanigliato		
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g	Per 100 g	Per biscotto 8.6g circa
	ENERGIA	2085 kJ 498 kcal	179 kJ 43 kcal
	GRASSI	24 g	2.1 g
	di cui acidi grassi saturi	10 g	0.9 g
	CARBOIDRATI	62 g	5.3 g
	di cui zucchero	16 g	1.4 g
	FIBRE ALIMENTARI	3,0 g	0.3 g
	PROTEINE	7,0 g	0.6 g
SALE	1,5 g	0.13 g	
	<i>La confezione contiene 32 biscotti</i>		
PARAMETRI CHIMICO-FISICI (Valori di riferimento)	DETERMINAZIONI	VALORE unità di misura	
	Umidità Media	2,5 ± 1%	
	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	≤ 5000 UFC/1g
Lieviti e Muffe	≤ 150 UFC/1g
Bacillus cereus	≤ 100 UFC/1g
Stafilococco Aureus	≤ 100 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	11	L: 39,2	Nr. Colli per strato	9	H*: 230
Peso Netto	275g	H: 12 cm	Peso Netto	3,0 kg	P: 27,5 cm	Nr. Colli per pallet	72 + 72	L: 120 cm
Peso Lordo	287g	P: 3 cm	Peso Lordo	3,4 kg	H: 12,5 cm	N. strati per pallet	8 + 8	P: 80 cm
Codice EAN	8000510553012		Codice ITF Cartone	18000510553019		Altezza mezzo pallet	H*: 115cm	
						Peso Pallet:	kg: 490 245+245	
						Pezzi Per Pallet	1584 (792+792)	
Originato e Approvato da: Controllo Qualità						Data di revisione 23/01/23		