



## 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:

# Friale con latte fresco italiano 500g



DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto da forno – Biscotti					
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA	D. Lazzaroni & C. S.p.A. Località Piano di Corazzano- 64045- Isola del Gran Sasso D'Italia (TE)					
CODICE PRODOTTO	FR8864					
INGREDIENTI	farina di <b>frumento</b> , zucchero, olio di girasole, <b>burro</b> , <b>uova</b> fresche 7,3% (*), <b>latte</b> fresco pastorizzato 5,2%, <b>latte</b> scremato in polvere, agenti lievitanti (carbonati di ammonio, carbonati di sodio, tartrati di potassio), sale, emulsionante (lecitina di <b>soia</b> ), aromi naturali. (* da galline allevate a terra Senza olio di palma					
POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)	Può contenere <b>frutta a guscio</b> , <b>semi di sesamo</b> , <b>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</u> fresco italiano					
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 allungata con caratteristiche righe in superficie <i>Colore</i> : tipico dorato con fondo ed estremità più scure <i>Sapore</i> : dolce tipico di frolla					
CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g		Per 100 g		Per porzione 34 g – 2 biscotti	
	ENERGIA		1922	kJ	657	kJ
			458	kcal	156	kcal
	GRASSI		17	g	5,8	g
	di cui acidi grassi saturi		5,5	g	1,9	g
	CARBOIDRATI		67	g	23	g
	di cui zuccheri		21	g	7,1	g
	FIBRE		2,3	g	0,8	g
	PROTEINE		8,0	g	2,7	g
	SALE		0,80	g	0,27	g



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

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

	La confezione contiene circa 15 porzioni							
<b>-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> <b>-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		3,5 ± 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: 20,0 cm	<b>Pezzi per imballo</b>	8	L: 40 cm	<b>Nr. Colli per strato</b>	6	H*: 238cm
<b>Peso Netto</b>	500 g	l: 10,5 cm	<b>Peso Netto</b>	4,0 kg	l: 40 cm	<b>Nr. Colli per pallet</b>	48 (24 + 24)	L: 120 cm
<b>Peso Lordo</b>	521 g	H: 27,0 cm	<b>Peso Lordo</b>	4,6 kg	H: 26 cm	<b>N. strati per pallet</b>	4 + 4	P: 80 cm
<b>Codice EAN</b>	8000510553234		<b>Codice ITF Cartone</b>	18000510553231		<b>Altezza mezzo pallet</b>	H*: 119cm	
						<b>Peso Pallet:</b>	220kg (110+110)	
						<b>Pezzi Per Pallet</b>	384 (192+192)	
Originato e Approvato da: Controllo Qualità			Autorizzato da: Direzione			Data Revisione: 26/02/24		

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