

	Allegato A.6.8		Ediz. 04
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Rev. 00
	PRODUCT FACTSHEET		15/01/2016
			Pag. 1 di 3



Biograttato Organic Crumbs Bread Orazio 500 g x 20

Codice articolo/Article code 4B8001AMB

EAN 8004583 451213

Marchio/Brand ORAZIO II Grissinaio

Denominazione di vendita:

Panegrattato tipo "0" da agricoltura biologica



Ingredienti

farina di **grano** tenero tipo "0"*, lievito di birra,
sale. (*) materie prime biologiche



Ingredients

Wheat flour*, yeast, salt.
from organic agriculture

(*)

Caratteristiche fisiche

Granulometria > 710 µ : 35 ÷ 40 %
> 500 µ : 30 ÷ 35 %
> 250 µ : 15 ÷ 30 %
> 250 µ : 5 ÷ 15 %

Caratteristiche chimiche

Umidità < 5.00 %
Ceneri < 2.80 %

Caratteristiche Microbiologiche e Chimiche

CBT <1.000 cfu/g
Coliformi <10 cfu/g
Lieviti e Muffe <100 ufc/g
Filth test frammenti di insetti < 25n/50g
Residui Pesticidi in accordo con Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 succ. modifiche

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia 1547kJ - 365 kcal
Grassi 1,2 g
di cui ac. grassi saturi 0,2 g
Carboidrati 76 g
di cui zuccheri 3,3 g
Fibre 3 g
Proteine 11 g
Sale 1,3 g

Caratteristiche Organolettiche

Sapore tipico del pane, fragrante, friabile, gradevole, esente da note di rancido, rafferma o comunque anomalo;
Odore tipico del prodotto, gradevole
Colore Dorato

Physical characteristics

Grit > 710 µ : 35 ÷ 40 %
> 500 µ : 30 ÷ 35 %
> 250 µ : 15 ÷ 30 %
> 250 µ : 5 ÷ 15 %

Chemical characteristics

Humidity < 5.00 %
Ash content ss < 2.80 %

Microbiological and Chemical characteristics

Total count of aerob germs <1.000 cfu/g
Coliformes <10 cfu/g
Yeasts and mould <100 cfu/g
Filth test fragments of bugs < 25n/50g
Residual pesticide in accordance with EC Reg.834/2007- EC Reg. 889/2008 and following updates

Nutritional Features (per 100 g)

Energy 1547kJ - 365 kcal
Fat 1,2 g
saturates 0,2 g
Carbohydrate 76 g
sugar 3,3 g
Fibre 3 g
Protein 11 g
Salt 1,3 g

Tasting Characteristics

Taste typical of the bread, fragrant, crumbly, palatable, free from notes of rancid, or anomalous taste;
Smell typical of the product, good smell
Color Golden

	Allegato A.6.8		Ediz. 04
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Rev. 00
	PRODUCT FACTSHEET		15/01/2016
			Pag. 2 di 3

Organismi Geneticamente Modificati

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1804/99 e successivi aggiornamenti (Reg. CE n. 49 e n. 50 del 2000; Reg. 1829 e 1830 del 2003).

Genetically Modified Organisms

Product obtained without the employment of organisms genetically modified (GMO) and/or from product deriving by GMO in accordance with Reg. CE 1804/99 and following updates (Reg. CE n. 49 e n. 50 del 2000; Reg. 1829 e 1830 del 2003).

Allergeni (Ai sensi del Reg. CE 1169/2011)

Allergen (in accordance with Reg. EC 1169/2011)

Allergeni nel prodotto

	ALLERGENE ASSENTE NEL PRODOTTO	ALLERGENE PRESENTE NEL PRODOTTO	ALLERGENE UTILIZZATO NELLO STABILIMENTO IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE
Latte e derivati a base di latte	X		
Uova e derivati a base di uova	X		
Soia e derivati a base di soia			X
cereali contenenti glutine		X	
Arachidi e derivati	X		
Frutta a guscio	X		
Sesamo e derivati			X
Sedano e derivati	X		
Senape e derivati	X		
SO ₂ (>10 mg/kg o 10 mg/l)	X		
Crostacei	X		
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Lupini	X		
Molluschi	X		

Allergens in products

	ALLERGEN ABSENT IN THE PRODUCT	ALLERGEN PRESENT IN THE PRODUCT	ALLERGEN USED IN THE PLANT THE PRODUCT MAY CONTAIN TRACES
milk and milk products	X		
eggs and eggs products	X		
Soya and Soya products			X
cereals containing gluten		X	
Peanuts and peanuts products	X		
Dried fruit (yields in hull)	X		
Sesame and sesame products			X
Celery and celery products	X		
mustard and mustard products	X		
SO ₂ (> 10 mg/kg o 10 mg/l)	X		
crustaceans	X		
Fish and fish products	X		
Lupine	X		
Molluscs (shell fish)	X		

Informazioni aggiuntive

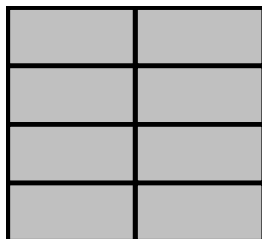
Shelf-life	12 mesi
Shelf-life alla consegna	75 % della shelf-life
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto al riparo dalla luce diretta.
Condizioni di vendita	temperatura ambiente.
Destinazione d'uso	prodotto da forno destinato al consumo
Suggerimenti di utilizzo	Ideale per dorate impanature, gustosi ripieni.

Other Information

Shelf-life	12 months
Shelf-life at delivery	75 % della shelf-life
Storage	store in a cool, dry place, away from direct sunlight
Terms of sale	environment temperature
Product use	bakery products for human consumption;
Serving tips	Suitable for golden breading, tasty fillings.

	Allegato A.6.8		Ediz. 04
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Rev. 00
	PRODUCT FACTSHEET		15/01/2016
			Pag. 3 di 3

Imballaggio primario		Unità di Vendita	Selling Unit
Tipologia confezione e materiale			Type of packaging and material
Confezione		pacchetto saldato alle due estremità; film polipropilene 40 μ stampato; peso materiale: 4 g	Package package thermally fused in the upper and lower extremity; polypropylene 40 μ printed; weight:4g
Dimensioni		14 x 3 x h 20 cm	Dimensions 14 x 3 x h 20 cm
Peso netto		500 g	Net weight 500g
Peso Lordo		504 g	Gross weight 504 g
Sovrapponibili a scaffale		NO	Overlap on shelf NO
Imballo secondario		Unità Logistica	Master Box
tipologia packaging		Cartone	Type of packaging box
Materiale		cartone A TSET 262 chiuso con nastro adesivo in PPL	Material cartone A TSET 262 chiuso con nastro adesivo in PPL
n° di unità di vendita		20	n° of selling unit 20
Dimensioni		39.2 x 29.2 x h 19.1 cm	Dimension 39.2 x 29.2 x h 19.1 cm
Peso Netto		10 kg	Net weight 10 kg
Peso Lordo		10.5 kg	Gross weight 10.5 kg
Imballo Terziario		Bancale	Logistic Unit
Dimensione Pallet		europallet 80 x 120	Pallet Dimensions europallet 80 x 120
Packaging		film estensibile	Packaging extensible film
Colli per strato		8	Boxes per Layer 8
Numero di strati		5	Number of Layers 5
Colli per pallet		40	Boxes per Pallet 40
Peso netto		400 kg	Net weight 400 kg
Peso Lordo (con pallet)		435 kg	Gross weight (with pallet) 435 kg
Altezza del pallet		115 cm	Pallet Height 115 cm



Prodotto/Product	Verificato ed approvato DIR Managing Director Verify and approved	Data/Date
cod.4B8001AMB	Documento Elettronico/Electronic Document	13/02/2015