



SCHEDA PRODOTTO

Ns Codice:	8283
Rev.ne	1
Em.ne:	30/06/2012
Cod. EAN:	8 008696 012958

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Denominazione di vendita:	Pangrattato g 250	Linea:	NUTRISI
Tipo prodotto:	prodotto da forno senza glutine		
Ingredienti:	Amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, lievito, destrosio, sale, olio extravergine d'oliva, addensanti: farina di guar e E464, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, fibre vegetali, zucchero, <i>proteine di lupino</i> , farina di grano saraceno, aromi. Conservare in luogo fresco e asciutto Confezionato nello stabilimento di Via della Galeotta, loc. Tei 55011 Altopascio (Lucca) - ITALY		
Altre caratteristiche:	Prodotto certificato controdado por face e spiga barrata Azienda con sistema di qualità certificato in conformità alla norma ISO 9001:2008 da SGS Italia certificato Italia IT12/0169		
Aliquota I.V.A. applicata:	10%		
Durata del Prodotto:	9 mesi dal confezionamento		
Attribuzione nr lotto:	Attribuzione con formato numerico "00/00/00". es. 01/01/10 dove: 01= giorno di scadenza 01 =mese di scadenza, 10 = anno di scadenza.		

SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO

Imballo	Film a barriera conforme al Reg. 10/11 e astuccio			
Tipologia Confezione	Misure (cm)	Peso netto	Note	
Film + astuccio	30x12.5x6	180x2		
Tipologia Cartonaggio	Misure (cm)	Peso lordo	Nr Pezzi	Pancalizzazione
Scatole cartone	380x290x120h	1.850 gr.	10	12 x 7 file 84 cartoni

CARATTERISTICHE DI QUALITA'

Chimico/Fisiche:	Caratteristica	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
	Umidità	5 %	+/- 8 %	
	Aw	0,95		
	Residuo secco	95 %	+/- 8 %	
	Micotossine	Lim. Legge	--	
	OGM	Assenti		
	Filth test, fram. Insetti su 50 gr	inf. A 50 fr.	--	--
	Glutine	≤ 20 ppm		Reg. CE 41/2009

Nutrizionali:	Caratteristica	Valore x 100 g	G.D.A.: riferito a 100 g	Serving size:	G.D.A.:
	Valore energetico	363kcal/1537kJ	18,1% su kcal		
	Proteine	2,4 g	4,8%		
	Carboidrati	80,6 g			
	Di cui zuccheri	0,9 g			
	Grassi	2,8 g			
	Di cui saturi	0,4g			
	Fibre	2,6 g			
	Sodio	0,7 g			

Resp.le Em.ne:	RSQ	Firma:	Dott.ssa Nicoletta Del Carlo
----------------	-----	--------	------------------------------

Organolettiche e dimensionali:	Caratteristica	Descrizione/Valore	Tolleranze
	Aspetto	Granulometria media	--
	Colore	Marrone chiaro	---
	Texture interna		--
	Friabilità		
	Sapore	Tipico	--
	Lunghezza/Diametro		--
	Altezza		
Peso	250 g		

Microbiologiche:	Caratteristica	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
	Carica aerobica mesofila	<100.000 U.F.C./g	--	--
	Salmonella in 25 gr.	Assente	--	--
	Coliformi	< 100 U.F.C./g	--	--
	Muffe	< 100 U.F.C./g	--	--
	Lieviti	< 100 U.F.C./g		

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI AI SENSI DELLA DIRETTIVA 2006/142/CE

Allergeni	Presenza in ricetta	Presenza in stabilimento
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati) e prodotti da loro derivati		
Crostacei e prodotti derivati		
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		
Arachidi e prodotti derivati		
Soia e prodotti derivati		
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)		X
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>) noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.		X
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati		
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 ppm		
Lupini e prodotti a base di lupini	X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

CLAIMS AUTORIZZATI (Reg. 1924/2006)	NOTE
RICCO IN FIBRE	≥ 6 g/100 g di fibre
Con olio extravergine d'oliva	Ingredienti caratterizzanti

SPECIFICHE DI TRASPORTO

Descrizione:	Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg.CE 852/2004).		
Reg. CE 852/2004	Applicato		
Autorizzazione Ministeriale	N°604/OFF.508/7671 del 02/07/2007		
Resp.le Em.ne:	RSQ	Firma:	Dott.ssa Nicoletta Del Carlo