

		SCHEDA TECNICA PRODOTTO		M_7.5_02 Rev. 4	
				Data: 21.09.12	
CROSTINI					
CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO					
Denominazione di vendita		PANE T."0" - CROSTINI			
Codice articolo		BA0100900			
Codice EAN					
Codice altro					
Marchi		GRANDE			
Ingredienti		farina tipo "0", acqua, sale, lievito, malto.			
Grammature		5 gr. circa			
Forme		dischetti			
Aspetto / colore / farcitura		paglierino			
Note		La linea di produzione prevede che alcune operazioni di tiratura della pasta o di farcitura siano eseguite manualmente dagli addetti. Pertanto variazioni di forma e/o dimensioni o di distribuzione della farcitura sono dovute alla pregevole manualità e artigianalità delle lavorazioni			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE					
Temperatura trasporto					
TMC (termine minimo conservazione)		50 giorno			
Modalità conservazione		IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DA FONTI DI CALORE			
Modalità particolari lavorazione					
ALLERGENI					
POSSIBILI TRACCE DI ALLERGENI (Direttiva 2007/68/CE) - allegato 3		Cereali contenenti glutine, soia, semi di sesamo			
IMBALLO PRIMARIO (confezione)					
TIPO CONFEZIONE		film polietilene			
CONTENUTO IN PEZZI		peso variabile			
PESO CONFEZIONE		Peso lordo		variabile	
		Peso netto kg.		variabile	
		Tara kg.		variabile	
IMBALLO SECONDARIO (cartone)					
TIPO IMBALLO SECONDARIO		sacchi carta / scatole cartone			
DIMENSIONI IMBALLO					
CONTENUTO IN PEZZI					

CROSTINI
INFORMAZIONI COGENTI

ETICHETTATURA	Ogni confezione presenta le specifiche di prodotto e numero di lotto stampate sull'etichetta.	
OGM materie prime	OGM FREE - prodotti e materie prime prive di OGM	
Radiazioni ionizzanti	prodotti e materie prime non trattate con radiazioni ionizzanti	
Margarine e grassi	IDRO FREE - margarine e grassi senza grassi idrogenati	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Salmonella	assente in 25g
	Listeria monocytogenes	assente in 5 u.c. da 25 g
	Carica micr.ca totale	<10.000 UFC/g
	Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
	Escherichia coli	<100 UFC/g
	Muffe	<100 UFC/g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valore energetico	
	Proteine	
	Carboidrati	
	Grassi	

Normativa di riferimento

Legge 283/62 e D.P.R. 327/80

D. Lgs. 537/92 e succ. agg. - 580/67 - 502/98 - 109/92 - 690/78

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

PRODUTTORE	GRANDE S.r.l. - Via Maglio di Sopra 1/C - 36073 Cornedo Vicentino (VI) Tel. 0445 446906 - Fax 0445 459497 C.F. e P.I. 02819610243		
CONFEZIONATORE	GRANDE S.r.l. - Via Maglio di Sopra 1/C - 36073 Cornedo Vicentino (VI) Tel. 0445 446906 - Fax 0445 459497 C.F. e P.I. 02819610243		

INFORMAZIONI DI SICUREZZA ALIMENTARE

RESPONSABILE PRODUZIONE	Grande Dino	348 8060930	dino@grande.vi.it
RESPONSABILE SICUREZZA ALIMENTARE	Dott.Celotto Massimo	348 3405815	massimo.celotto@alice.it
RESPONSABILE COMMERCIALE	Camponogara Sonia	348 8060930	sonia@grande.vi.it
ULSS 5 - OVEST VICENTINO - DIP.PREVENZIONE	Servizio Veterinario	0444 475671	servizio.veterinario@ulss5.it
LABORATORIO ANALISI - VICENZA	Dott. Fratini Luigi	0444 514590	doctor@laboratorifratini.net

INFORMAZIONI CERTIFICAZIONI

Bollo CEE - nr.riconoscimento	CE IT Y1K3D	ULSS 5 Ovest Vic.no(VI)
Certificazione Biologica	IT BIO 005 T255 (T08 0239/0240/0241)	Bios Srl - Marostica (VI)
Certificazione Sistema Qualità	UNI EN ISO 9001:2000	CSQA Srl - Thiene (VI)
Certificazione Sistema Qualità	UNI EN ISO 22000 (in corso di implementazione)	CSQA Srl - Thiene (VI)