

## GRISSINI ARTIGIANALI PIEMONTESI STIRATI A MANO

Identificazione del prodotto	Grissini di tipo "0" Prodotto da forno lievitato stirato a mano
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo "0" (UE e non UE), olio extravergine d'oliva (6,5%), estratto di malto (ORZO e mais), sale, lievito di birra, farina di riso, aroma naturale (contiene FRUMENTO).
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: tipico a bastoncino sottile lungo 23 cm. Colore: caratteristico pane Odore: caratteristico di pane Sapore: caratteristico Consistenza: friabile
Situazione allergeni	Cereali contenenti GLUTINE. Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA, DERIVATI DEL LATTE e UOVA.
Informazioni riportate sulla confezione	Denominazione prodotto Dati del produttore Ingredienti Termine minimo di conservazione Peso netto Bar code EAN 13 Lotto di produzione Informazioni nutrizionali
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Shelf life	Termine Minimo di Conservazione, 270 giorni dalla produzione.
Termine Minimo di Conservazione	Indicato con giorno, mese anno.
Incarto-imballo	Incarto primario: busta di polipropilene con vassoio in OPS termosaldato (adatto ad uso alimentare come da D.M. 21/03/1973 e successive modifiche DPR 777/82 e regolamenti europei).
Luogo di produzione	Via Nazionale, 3 – 13900 - Biella (BI) ITALY -
Formulazione lotto	Il lotto è individuato con l'indicazione delle 3 cifre che indicano in progressione il giorno dell'anno corrispondente.

## Informazioni nutrizionali

Informazioni nutrizionali per 100 g – Nutritional information per 100 g – Information nutritionnelle par 100 g - Nährwerte pro 100 g - Información nutricional por 100		
Valore energetico – Energy – Énergie – Energie – Valor energético	404 1708	kcal kJ
Grassi – Fat – Graisses – Fett – Grasas	6,9g	g
di cui saturi – of which saturates – dont gras saturés – davon gesättigte Fettsäuren – de las cuales ácidos grasos saturados	1,0g	g
Carboidrati – Carbohydrate – Glucides – Kohlenhydrate – Hidratos de carbono	71g	g
di cui zuccheri – of which sugars – dont sucres – davon Zucker – de los cuales azúcares	3,7g	g
Fibre – Fibre – Fibras alimentaires – Ballaststoffe – Fibra alimentaria	3,1g	g
Proteine – Protein – Protéines – Eiweiß – Proteínas	13g	g
Sale – Salt – Sel – Salz – Sal	2,3g	g

## • CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Parametri	Limite	Riferimento
Carica microbiologica totale	10.000 UFC/g	Valori guida All.1 Protocollo Tecnico Regione Piemonte, rev.04:2012
Salmonella spp	Assente 25/g	Reg. CE 2073/05
Bacillus Cereus presunto	< 100 UFC/g	Valori guida All.1 Protocollo Tecnico Regione Piemonte, rev.04:2012
Muffe lieviti	< 1000 UFC/g	Valori guida All.1 Protocollo Tecnico Regione Piemonte, rev.04:2012
Listeria monocytogenes	Assente 25/g	Reg. CE 2073/05

## Informazioni Logistiche

Cod.	Descrizione	Peso Netto	Pezzi per scatola	Scatole per Pallet	Codice a barre
da definire	Grissini Artigianali Piemontesi	125g	18	42	da definire
	Ingombro bancale 80x120x190			7 str x 6 sc	

Rev 01\_04/03/20