	SCHEDA TECNICA PRODOTTO NUTRIFREE LA CIABATTINA 50g	Codice PAN198
		Rev.ne 6
		Emissione 12/06/2023

DATI GENERALI	
EAN unità di vendita	8008696027068
EAN display box	
EAN unità logistica	18008696027065
Denominazione:	Prodotto da forno senza glutine
Informazioni aggiuntive:	Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.
Peso:	50g
Shelf life (mesi):	5
Stabilimento di produzione e confezionamento:	B - Via della Galeotta Loc. Palandri, 55011 Altopascio (LU) Italia C - Via Puccini 1770, 55016 Porcari (LU) Italia Vedere la lettera riportata sulla confezione accanto al termine minimo di conservazione.
Certificazioni:	Azienda certificata in conformità allo standard BRC e allo standard IFS


INGREDIENTI
Acqua, amido di mais, farina di riso 8,5%, farina di grano saraceno 5,7%, olio di semi di girasole, fibre di psyllium, amido di riso 2,2%, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; olio extra vergine di oliva 1,7%, sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, lievito, zucchero, aromi, addensanti: gomma di guar, gomma di xanthan; estratto di lievito, proteine di patata.

CONTAMINAZIONI CROCIATE
Può contenere tracce di lupini, senape, sesamo e soia

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO
Trattato in superficie con alcool etilico

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI	
Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Presente in tracce
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente
Frutta a guscio	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Presente in tracce
Anidride solforosa e solfiti ≥ 10 mg/Kg	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Presente in tracce
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Presente in tracce

PORZIONI	
Peso porzione in g	50
Numero di porzioni per confezione	1

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO NUTRIFREE LA CIABATTINA 50g	Codice PAN198
		Rev.ne 6
		Emissione 12/06/2023

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Valore medio per 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)	Valore per porzione	Assunzioni di riferimento per porzione (%)
Energia kJ	1070	13	535	6
Energia kcal	255	13	127	6
Grassi g	7,9	11	4,0	6
di cui acidi grassi saturi g	1,3	7	0,7	3
Carboidrati g	40	15	20	8
di cui zuccheri g	5,1	6	2,6	3
Fibre g	5,4	-	2,7	-
Proteine g	3,2	6	1,6	3
Sale g	1,5	25	0,75	13

Porzione di riferimento per valori nutrizionali:	50 g
--	------

ALTRE CARATTERISTICHE

	SI	NO	Codice
Prodotto certificato spiga barrata	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	IT-047-226

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore


MODALITA' DI UTILIZZO

SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO

Tipologia di imballo	Descrizione materiale	Misure (cm)		
		H	L	P
Unità di vendita	Film in materiale plastico	17,50	10,00	3,00
Unità logistica	Cartone	16,50	25,00	18,00

PALLETTIZZAZIONE

Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
12	18	5	90

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO NUTRIFREE LA CIABATTINA 50g	Codice PAN198
		Rev.ne 6
		Emissione 12/06/2023

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Caratteristica	Valore	U.m.
Allergene glutine	< 20,0	mg/kg
OGM (organismi geneticamente modificati)	Assenti	.
Carica batterica totale	< 100000	ufc/g
Muffe	< 1000	ufc/g
Lieviti	< 1000	ufc/g
Coliformi totali	< 10	ufc/g
Bacillus cereus	< 10	ufc/g
Spore Bacillus cereus	< 10	ufc/g
Salmonella spp	assente	UFC /25 g
Listeria monocytogenes	assente	UFC /25 g
Umidità	36,00 - 44,00	%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	panino di forma tondeggiante
Colore	dorato in superficie
Sapore	tipico del pane fresco