

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO NUTRIFREE PANFETTE con farina INTEGRALE 85g	Codice PAN172
		Rev.ne 12
		Emissione 25/09/2023

DATI GENERALI	
EAN unità di vendita	8008696026269
EAN display box	
EAN unità logistica	18008696026266
Denominazione:	Prodotto da forno con farina di grano saraceno integrale, senza glutine
Informazioni aggiuntive:	Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.
Peso:	85GR
Shelf life (mesi):	6
Stabilimento di produzione e confezionamento:	Via Puccini 1770 - 55016 Porcari (Lucca) - Italia Via della Galeotta, loc. Palandri - 55011 Altopascio (Lucca) - Italia
Certificazioni:	Azienda certificata in conformità allo standard BRC e allo standard IFS

INGREDIENTI
Acqua, amido di mais, farina di grano saraceno integrale 10,4%, amido di riso, destrosio, olio di semi di girasole, crusca di riso 2,9%, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; olio extra vergine di oliva, semi di lino 1,9%, semi di girasole 1,9%, fibre di psyllium, proteine di pisello, sale, lievito, aromi, addensanti: gomma di guar, gomma di xanthan; aceto di mele, estratto di lievito, proteina 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	85
Numero di porzioni per confezione	20

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO NUTRIFREE PANFETTE con farina INTEGRALE 85g	Codice PAN172
		Rev.ne 12
		Emissione 25/09/2023

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Valore medio per 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)	Valore per porzione	Assunzioni di riferimento per porzione (%)
Energia kJ	1050	13	892	11
Energia kcal	250	13	213	11
Grassi g	9,2	13	7,8	11
di cui acidi grassi saturi g	1,8	9	1,5	8
Carboidrati g	35	13	30	11
di cui zuccheri g	3,3	4	2,8	3
Fibre g	5,8	-	4,9	-
Proteine g	4,0	8	3,4	7
Sale g	1,7	28	1,5	24

ALTRE CARATTERISTICHE

	SI	NO	Codice
Prodotto certificato spiga barrata	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	IT-047-044

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto

MODALITA' DI UTILIZZO

SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO

Tipologia di imballo	Descrizione materiale	Misure (cm)		
		H	L	P
Unità di vendita	Film in materiale plastico	20,50	9,00	2,50
Unità logistica	Cartone	18,50	15,80	29,50

PALLETTIZZAZIONE

Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
20	20	5	100

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO NUTRIFREE PANFETTE con farina INTEGRALE 85g	Codice PAN172
		Rev.ne 12
		Emissione 25/09/2023

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
Listeria monocytogenes	assente	/25 g
Salmonella spp	assente	UFC /25 g
Bacillus cereus	< 10	ufc/g
Spore Bacillus cereus	< 10	ufc/g
Umidità	37,50 - 45,00	%
Aw	0,9400 - 0,9800	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	Pane a fette di forma ovale
Colore	Pane integrale; scuro in superficie
Sapore	Tipico del pane fresco