

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>Codice</b> PAN172
	<b>NUTRIFREE PANFETTE con farina INTEGRALE 85g</b>	<b>Rev.ne</b> 12
		<b>Emissione</b> 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 <b><i>lupini, senape, sesamo e soia</i></b>

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 $\geq 10$ 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

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>NUTRIFREE PANFETTE con farina INTEGRALE 85g</b>	<b>Codice</b> PAN172
		<b>Rev.ne</b> 12
		<b>Emissione</b> 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

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>NUTRIFREE PANFETTE con farina</b> <b>INTEGRALE 85g</b>	<b>Codice</b> PAN172
		<b>Rev.ne</b> 12
		<b>Emissione</b> 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