



MACORITTO VALENTINO

- 1961 -

SCHEDA TECNICA N.1

REV. N. 3.1
DEL 12.2019

1	Codice articolo	800
2	Denominazione commerciale di vendita	I Macoritti Classici <i>Specialità dorate e croccanti con frumento e olio extravergine di oliva, ideali per accompagnare salumi, formaggi ed ogni altro tipo di pietanza. Ottime anche come snack semplice e genuino.</i>
3	Denominazione di vendita	Pane tipo "0" con olio extra vergine di oliva 10%
4	Immagine prodotto	
5	Certificazione	IFS (higher level)
6	Ingredienti	farina di grano tenero tipo "0", olio extra vergine d'oliva 10%, olio di semi di girasole, sale, lievito, malto d' orzo .
7	Allergeni	Può contenere soia, senape, frutta a guscio e semi di sesamo .
8	Dichiarazione OGM	OGM assenti
9	Modalità di conservazione	Conservare in un luogo fresco e asciutto.
10	Shelf-life	12 mesi
11	Quantità nominale	250 g
12	Lotto	Data scadenza su confezione
13	Materiale imballaggio primario	COESTRUSO 20 MATTATO – BOPP MAT COESTRUSO CQG 40 – BOPP CGQ COESTRUSO 20 METALLIZZATO – BOPP MET PP 5 RICICLABILE NELLA PLASTICA
14	Palletizzazione	Sacchetto 250 gr mm 160 x 90 x 240 Pz./crt: 10 pz. Cartone: mm 400 x 400 x 250 Pallet: 48 cartoni Scatole per strato: n.6 Strati: n.8

15	EAN unità prodotto	8009504000020
16	EAN scatola 10 pezzi	28009504000024
17	Disposizioni di legge	La ditta Macoritto Valentino s.r.l. opera secondo i principi dell'Autocontrollo in base al proprio Manuale H.A.C.C.P. in ottemperanza a quanto prescritto dai Regolamenti 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari e ottempera a quanto previsto dal Reg. 178/2002/CE in materia di rintracciabilità.
18	Dati del produttore e Contatti	Macoritto Valentino s.r.l. Piazza G. Garibaldi, 1 33082 Tiezzo di Azzano Decimo (PN) Italia www.imacoritti.it info@macorittovalentino.com qualita@macorittovalentino.com tel.+ 39 0434.647003 fax.+ 39 0434.646223

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi	per 100 g
Energia	1995 kJ /474 kcal
Grassi	15.5 g
Di cui acidi grassi saturi	2.5 g
Carboidrati	72.6 g
Di cui zuccheri	2,9 g
Fibre	1,9 g
Proteine	10,1 g
Sale	1,9 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 1000 UFC/g
St.aureus	<10 UFC/g
Escherichia coli	<10 UFC/g
Lieviti	< 100 UFC/g
Muffe	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente/25gr