

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

	GRISSITALIA SRL Sede legale ed operativa: Via Valle S. Bartolomeo, 37 - 15122 Alessandria (AL) - ITALY Sede operativa: Loc. Miolo - 67063 Oricola (AQ) - ITALY Sede operativa: Via Matteotti, 131 - 28077 Prato Sesia (NO) - ITALY Sede operativa: C.so Asti, 110 - 14047 Mombercelli (AT) - ITALY www.grissitalia.it
CERTIFICAZIONI <i>Validation</i>	STABILIMENTO DI ORICOLA - SITO PRODUTTIVO REFERENZE PANI A LUNGA CONSERVAZIONE ORICOLA FACTORY - PRODUCTIVE SITE FOR BREAD AT LONG CONSERVATION IFS Version 7 - Higher level (COID: 45889); scad. 04/03/2023 RSPO Supply chain SG (member n.: 9-1111-15-000-00); scad. 08/05/2026 BIO Codice Odc / CB Code IT BIO 006 11518 - Numero identificativo/N° Reference 00369 del 10/05/2019; scad. 04/02/2023

PANE INTEGRALE IBP 12X400

CARATTERISTICHE GENERALI PRODOTTO - *General characteristics*

CODICE ARTICOLO <i>Item number</i>	3900204
MARCHIO <i>Brand</i>	IL BUON PANE (IBP)
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - Packaging</i>	8005221302157
CODICE EAN 13 - CARTONE <i>Code EAN 13 - Boxes</i>	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	Pane di tipo integrale con olio di oliva 4% e destrosio. <i>Wholemeal bread with 4% olive oil and dextrose.</i>
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Pane integrale <i>Whole grain bread</i>
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Pane integrale morbido, dal sapore caratteristico e ricco di fibre <i>Soft</i> <i>wholemeal bread, with a distinctive flavor and rich in fiber</i>
PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Weight for piece (g)</i>	408
PESO UNITARIO CONFEZIONE IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Weight packaging not included (g)</i>	400
PESO CARTONE IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Box net Weight packaging not included (g)</i>	4800
PESO CARTONE IMBALLI INCLUSI (g) <i>Box gross Weight packaging included (g)</i>	5266
FORMATO LOTTO <i>Batch</i>	LGGGT L1/L2 h L=lettera anno (es. V=2021) - GGG= giorno giuliano - T=turmo di lavorazione (1°-2°-3°) - L1/L2= linea di confezionamento - h= Orario di confezionamento LGGGT L1/L2 h L=year letter (es. V=2021) - GGG= julian day - T= working shift (1°-2°-3°) - L1/L2= packaging line - h= packaging time
TEMPISTICA VITA <i>shelf life</i>	90 giorni <i>90 days</i>
TEMPISTICA VITA RESIDUA <i>residual life</i>	60 giorni <i>60 days</i>
FORMATO TMC <i>TMC format</i>	gg.mm.aa dd.mm.yy
INGREDIENTI <i>ingredients</i>	Farina integrale di grano tenero 64%, acqua, olio di oliva 4%, lievito, destrosio 1,6%, sale, glutine di grano , farina di grano maltato, farina di grano . Trattato con alcool etilico. Wholemeal soft wheat flour 64%, water, olive oil 4%, yeast, dextrose 1,6%, salt, wheat gluten, malted wheat flour, wheat flour. Treated with ethyl alcohol.
ALLERGENI PRESENTI <i>Allergen</i>	Glutine Gluten
INGREDIENTI A RISK CONTACT <i>Risk Contact</i>	Latte, uova, semi di sesamo, soia, senape Milk, eggs, sesame seeds, soy, mustard

CONFEZIONAMENTO - Packaging

I. PEZZI PER UNITA' <i>l. of pieces for consumer unit</i>	1
I. PEZZI PER CARTONE <i>l. of pieces for consumer carton box</i>	12
I. PEZZI PER BANCALE <i>l. of pieces for pallet</i>	768

PALLETTIZZAZIONE - Packaging pallets

IPO PALLET <i>pallet type</i>	EPAL	PESO NETTO TOTALE (kg) <i>Net pallet weight (kg)</i>	307,20
MISURE PALLET <i>pallet sizes</i>	80X120	PESO LORDO MEDIO TOTALE (kg) <i>Average pallet gross weight (kg)</i>	374,88
I. CARTONI PER STRATO <i>l. of boxes for layer</i>	8	ALTEZZA MEDIA PALLET (incluso il pallet) (m) <i>Average pallet height (pallet included) (m)</i>	2,32
I. STRATI PER PALLET <i>l. of layer for pallet</i>	4+4	AVVOLGIMENTO PALLET <i>Pallet envelopment</i>	Film estensibile <i>Extendable film</i>
I. TOTALE CARTONI PER PALLET <i>total boxes for pallet</i>	32+32		

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO - Primary packaging specification

DESCRIZIONE <i>Description</i>	Sacchetto in plastica <i>Plastic bag</i>
COMPOSIZIONE MATERIALE <i>Material composition</i>	PPCOEX 20µm + PPCAST 25µm
PESO MEDIO (g) <i>Average weight (g)</i>	8
ALTEZZA (mm) <i>Height (mm)</i>	350
LARGHEZZA (mm) <i>Width (mm)</i>	90
PROFONDITA' (mm) <i>Depth (mm)</i>	105
IPO CHIUSURA <i>Closing type</i>	Termosaldatura <i>Head Sealing</i>

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - Secondary packaging specification

DESCRIZIONE <i>Description</i>	Scatola americana <i>American box</i>		
COMPOSIZIONE MATERIALE <i>Material composition</i>	Cartone ondulato <i>Corrugated cardboard</i>		
PESO MEDIO (g) <i>Average weight (g)</i>	370		
MISURE ESTERNE (mm) <i>External sizes (mm)</i>	LUNGHEZZA <i>Length</i>	PROFONDITA' <i>Width</i>	ALTEZZA <i>Height</i>
	300	395	255
IPO CHIUSURA <i>Closing type</i>	Nastro adesivo <i>Scotch</i>		

MODALITA' D'USO <i>Method of use</i>	L'uso previsto è quello alimentare <i>Food use</i>
MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Conservation</i>	Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore <i>Store in a cool and dry place away from light and heat sources</i>

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - Microbiological characteristics

MICRORGANISMI MESOFILI AEROBI <i>total mesofila count</i>	UNITA' DI MISURA	LIMITE ACCETTABILITA'
	UFC/g	<10000
MUFFE <i> molds</i>	UNITA' DI MISURA	LIMITE ACCETTABILITA'
	UFC/g	<1000
LEVITI <i> yeasts</i>	UNITA' DI MISURA	LIMITE ACCETTABILITA'
	UFC/g	<1000
TRAPHYLOC+ <i>traphyloC+</i>	UNITA' DI MISURA	LIMITE ACCETTABILITA'
	UFC/g	<100
ALMONELLA SPP. <i>almonella spp.</i>	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
	presenza/assenza	Assente in 25 g

CHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI PER 100G		VALORI MEDI PER 25G	
<i>nutrition facts</i>	<i>Average values for 100g</i>		<i>Average values for 25g</i>	
Valori energetici	1035	kj	259	kj
Energia	246	kcal	62	kcal
Grassi	5,2	g	1,3	g
di cui acidi grassi saturi	0,8	g	0,2	g
Carboidrati	37	g	9,3	g
di cui zuccheri	4,0	g	1,0	g
Fibre	7,2	g	1,8	g
Proteine	9,2	g	2,3	g
Sale	1,8	g	0,45	g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - *Organoleptic characteristics*

ASPETTO	Pane affettato
Aspetto	<i>Sliced bread</i>
COLORE	Crosta bruna e internamente la mollica di colore marroncino
Color	<i>Brown crust and internally the brown colored crumb</i>
ODORE	Tipico del pane integrale
Odore	<i>Typical of wholemeal bread</i>
CONSISTENZA	Soffice
Consistency	<i>Soft</i>
SAPORE	Tipico del pane integrale ed equilibrato
Savor	<i>Typical of wholemeal bread and balanced</i>
LUNGHEZZA (mm)	220
Length (mm)	
PROFONDITA' (mm)	90
Width (mm)	
ALTEZZA (mm)	105
Height (mm)	
NOTE	
Notes	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE - *Chemical-physical characteristics*

UMIDITA'	U.M.	LIMITE ACCETTABILITA'
Umidity	%	36,5±1
AW	U.M.	LIMITE ACCETTABILITA'
Aw		≤ 0,96
PH	U.M.	LIMITE ACCETTABILITA'
PH	g	5,70±0,20
ALCOOL ETILICO SU S.S.	U.M.	LIMITE ACCETTABILITA'
Ethyl Alcohol up s.s.	% s.s.	1,75±0,25

Grissitalia srl dichiara che tutti i prodotti non contengano o derivino da organismi geneticamente modificati.

Grissitalia srl declares that all products do not contain or derive from genetically modified organisms.

scheda tecnica redatta da: Responsabile Qualità

data sheet prepared by: Quality Manager

approvato da: Amministratore Delegato

approved by: CEO

rev.1 del 25/11/2021