

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO**

	<p><b>GRISSITALIA SRL</b>                  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</p>
<p align="center"><b>CERTIFICAZIONI</b> <i>Validation</i></p>	<p><b>STABILIMENTO DI ORICOLA - SITO PRODUTTIVO REFERENZE PANI A LUNGA CONSERVAZIONE</b>  <b>ORICOLA FACTORY - PRODUCTIVE SITE FOR BREAD AT LONG CONSERVATION</b>                  IFS Version 7 - Higher level (COID: 45889); scad. 04/03/2023                  RPO Supply chain SG (member n.: 9-1111-15-000-00); scad. 08/05/2026                  BIO Codice Odc / CB Code IT BIO 006 I1518 - Numero identificativo/N° Reference 00369 del 10/05/2019; scad. 04/02/2023</p>

**PANE BIANCO IBP 12X400**

**CARATTERISTICHE GENERALI PRODOTTO - *General characteristics***

<p><b>CODICE ARTICOLO</b> <i>Item number</i></p>	<p><b>3900206</b></p>
<p><b>MARCHIO</b> <i>Brand</i></p>	<p>IL BUON PANE (IBP)</p>
<p><b>CODICE EAN 13 - PRODOTTO</b> <i>Code EAN 13 - Packaging</i></p>	<p><b>8005221302140</b></p>
<p><b>CODICE EAN 13 - CARTONE</b> <i>Code EAN 13 - Boxes</i></p>	
<p><b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b> <i>Trading name</i></p>	<p>Pane di tipo "0" con olio extra vergine 2,3% e destrosio  <i>Type "0" bread with 2.3% extra virgin olive oil and dextrose</i></p>
<p><b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> <i>Legal name</i></p>	<p>Pane bianco  <i>White bread</i></p>
<p><b>DESCRIZIONE</b> <i>Description</i></p>	<p>Pane morbido e dal sapore delicato  <i>Soft bread with a delicate flavor</i></p>
<p><b>PESO UNITARIO PEZZO (g)</b> <i>Weight for piece (g)</i></p>	<p>408</p>
<p><b>PESO UNITARIO CONFEZIONE IMBALLI ESCLUSI (g)</b> <i>Unit Weight packaging not included (g)</i></p>	<p>400</p>
<p><b>PESO CARTONE IMBALLI ESCLUSI (g)</b> <i>Box net Weight packaging not included (g)</i></p>	<p>4800</p>
<p><b>PESO CARTONE IMBALLI INCLUSI (g)</b> <i>Box gross Weight packaging included (g)</i></p>	<p>5266</p>
<p><b>FORMATO LOTTO</b> <i>Batch</i></p>	<p>LGGGT L1/L2 h L=lettera anno (es. V=2021) - GGG= giorno giuliano - T=turno di lavorazione (1°-2°-3°) - L1/L2= linea di confezionamento - h= Orario di confezionamento  <i>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</i></p>
<p><b>SHELF LIFE</b> <i>Shelf life</i></p>	<p>90 giorni  <i>90 days</i></p>
<p><b>VITA RESIDUA</b> <i>Residual life</i></p>	<p>60 giorni  <i>60 days</i></p>
<p><b>FORMATO TMC</b> <i>TMC format</i></p>	<p>gg.mm.aa  <i>dd.mm.yy</i></p>
<p><b>INGREDIENTI</b> <i>Ingredients</i></p>	<p>Farina di grano tenero tipo "0" 68%, acqua, lievito, olio extra vergine d'oliva 2,3%, destrosio 1,6%, sale, farina di orzo maltato. Trattato con alcool etilico.  <i>Type "0" soft wheat flour 68%, water, yeast, extra virgin olive oil 2,3%, dextrose 1,6%, salt, malted barley flour. Treated with ethyl alcohol.</i></p>
<p><b>ALLERGENI PRESENTI</b> <i>Allergen</i></p>	<p>Glutine  <i>Gluten</i></p>
<p><b>CROSS CONTACT</b></p>	<p>Soia, latte, uova, sesamo, senape  <i>Soy, milk, egg, sesame, mustard</i></p>

**CONFEZIONAMENTO - Packaging**

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

**PALLETIZZAZIONE - Packaging pallets**

TIPO 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
N. CARTONI PER STRATO <i>N. of boxes for layer</i>	8	ALTEZZA MEDIA PALLET (incluso il pallet) (m) <i>Average pallet height (pallet included) (m)</i>	2,32
N. STRATI PER PALLET <i>N. of layer for pallet</i>	4+4	AVVOLGIMENTO PALLET <i>Pallet envelopment</i>	Film estensibile <i>Extendable film</i>
N. 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		
TIPO 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
TIPO 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**

MICROORGANISMI MESOFILI AEROBI <i>Total mesofila count</i>	UNITA' DI MISURA UFC/g	LIMITE ACCETTABILITA' <10000
MUFFE <i>Molds</i>	UNITA' DI MISURA UFC/g	LIMITE ACCETTABILITA' <1000
LIEVITI <i>Yeasts</i>	UNITA' DI MISURA UFC/g	LIMITE ACCETTABILITA' <1000
STRAPHYLOC+ <i>StraphyloC+</i>	UNITA' DI MISURA UFC/g	LIMITE ACCETTABILITA' <100
SALMONELLA SPP. <i>Salmonella spp.</i>	UNITA' DI MISURA presenza/assenza	VALORE MEDIO Assente in 25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutrition facts</i>	VALORI MEDI PER 100G <i>Average values for 100g</i>		VALORI MEDI PER 25G <i>Average values for 25g</i>	
Valori energetici <i>Energy</i>	1101	kJ	280	kJ
	260	kcal	66	kcal
Grassi <i>Fat</i>	3,2	g	0,8	g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	0,5	g	0,1	g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	51	g	13	g
di cui zuccheri <i>of which sugar</i>	4,5	g	1,1	g
Fibre <i>Fibre</i>	3,6	g	0,9	g
Proteine <i>Protein</i>	5,1	g	1,3	g
Sale <i>Salt</i>	1,5	g	0,38	g

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - *Organoleptic characteristics*

ASPETTO <i>Appearance</i>	Pane affettato <i>Sliced bread</i>
COLORE <i>Color</i>	Crosta ambrata e internamente bianco, assenza di colorazioni anomale <i>Amber and internally white crust, absence of anomalous colors</i>
ODORE <i>Smell</i>	Tipico del pane <i>Typical of bread</i>
CONSISTENZA <i>Consistency</i>	Soffice <i>Soft</i>
SAPORE <i>Flavor</i>	Tipico del pane ed equilibrato <i>Typical of bread and balanced</i>
LUNGHEZZA (mm) <i>Length (mm)</i>	220
PROFONDITA' (mm) <i>width (mm)</i>	90
ALTEZZA (mm) <i>Height (mm)</i>	105
NOTE <i>Note</i>	

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE - *Chemical-physical characteristics*

UMIDITA' <i>Humidity</i>	U.M.	LIMITE ACCETTABILITA'
	%	35,5±1
AW <i>Aw</i>	U.M.	LIMITE ACCETTABILITA'
		≤ 0,96
pH <i>pH</i>	U.M.	LIMITE ACCETTABILITA'
	g	5,7±0,20
ALCOOL ETILICO SU S.S. <i>Ethyl Alcohol up s.s.</i>	U.M.	LIMITE ACCETTABILITA'
	% s.s.	1,75±0,25

La 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