

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

	<p>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</p>
<p align="center">CERTIFICAZIONI <i>Validation</i></p>	<p>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 I1518 - Numero identificativo/N° Reference 00369 del 10/05/2019; scad. 04/02/2023</p>

BAULETTO MULTICEREALI IBP 12X400

CARATTERISTICHE GENERALI PRODOTTO - General characteristics

<p>CODICE ARTICOLO <i>Item number</i></p>	3900160
<p>MARCHIO <i>Brand</i></p>	IL BUON PANE
<p>CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - Packaging</i></p>	8005221300467
<p>CODICE EAN 13 - CARTONE <i>Code EAN 13 - Boxes</i></p>	
<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i></p>	Pane tipo "0" al mais, farro, avena, orzo, riso, segale, grano duro, miglio con olio di semi di girasole (3.5%) Type "0" bread with corn, spelt, oats, barley, rice, rye, durum wheat, millet and sunflower seed oil (3.5%)
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i></p>	Pane multicereali Multigrain bread
<p>DESCRIZIONE <i>Description</i></p>	Pane morbido ottenuto dall'unione di 8 cereali e della soia. E' un pane saporito e nutriente Soft bread obtained from the union of 8 cereals and soy. It is a tasty and nutritious bread
<p>PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Weight for piece (g)</i></p>	408
<p>PESO UNITARIO CONFEZIONE IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Unit Weight packaging not included (g)</i></p>	400
<p>PESO CARTONE IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Box net Weight packaging not included (g)</i></p>	4800
<p>PESO CARTONE IMBALLI INCLUSI (g) <i>Box gross Weight packaging included (g)</i></p>	5266
<p>FORMATO LOTTO <i>Batch</i></p>	LGGGT L1/L2 h L=lettera anno (es. U=2020) - GGG= giorno giuliano - T=turno di lavorazione (1°-2°-3°) - L1/L2= linea di confezionamento - h= Orario di confezionamento LGGGT L1/L2 h L=year letter (es. U=2020) - GGG= julian day - T= working shift (1°-2°-3°) - L1/L2= packaging line - h= packaging time
<p>SHELF LIFE <i>Shelf life</i></p>	90 giorni 90 days
<p>VITA RESIDUA <i>Residual life</i></p>	60 giorni 60 days
<p>FORMATO TMC <i>TMC format</i></p>	gg.mm.aa dd.mm.yy
<p>INGREDIENTI <i>Ingredients</i></p>	Farina di grano tenero tipo "0" 52%, acqua, granella di soia , lievito, olio di semi di girasole 3,5%, fiocchi di mais 3,2%, destrosio, farina di mais 1,2%, sale, fiocchi di farro 0,8%, lievito naturale essiccato di frumento (grano), farina di avena 0,4%, semola di grano duro 0,4%, fiocchi d' orzo 0,4%, farina di riso 0,4%, farina di segale 0,4%, estratto di malto d' orzo , glutine di frumento (grano), farina di miglio 0,2%, farina di malto d' orzo . Trattato con alcool etilico. Soft wheat flour type "0" 52%, water, yeast, soy granules, sunflower seed oil 3,5%, corn flakes 3,2%, dextrose, corn flour 1,2%, salt, spelt flakes 0,8%, natural dried wheat yeast, oat flakes 0,4%, durum wheat semolina 0,4%, barley flakes 0,4%, rice flour 0,4%, rye flour 0,4%, barley malt extract, wheat gluten, millet flour 0,2%, barley malt flour. Treated with ethyl alcohol.
<p>ALLERGENI PRESENTI <i>Allergen</i></p>	Glutine, soia Gluten, soy
<p>CROSS CONTACT</p>	Latte, uova, sesamo, senape Milk, eggs, sesame, mustard



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

PALLETTIZZAZIONE - 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>	Termosaldata <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>	1186	kJ	297	kJ
	281	kcal	70	kcal
Grassi <i>Fat</i>	5,6	g	1,4	g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	0,6	g	0,2	g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	47	g	12	g
di cui zuccheri <i>of which sugar</i>	5,5	g	1,4	g
Fibre <i>Fibre</i>	4,8	g	1,2	g
Proteine <i>Protein</i>	8,3	g	2,1	g
Sale <i>Salt</i>	1,2	g	0,3	g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - *Organoleptic characteristics*

ASPETTO <i>Appearance</i>	Pane affettato <i>Sliced bread</i>
COLORE <i>Color</i>	Crosta ambrata con punti più scuri ed internamente ambrato con frammenti visibili di fiocchi di cereali e granella di soia <i>Amber-colored crust with darker points and internally amber with visible fragments of cereal flakes and soy grains</i>
ODORE <i>Smell</i>	Tipico del pane e dei cereali <i>Typical of bread and cereals</i>
CONSISTENZA <i>Consistency</i>	Soffice con punti di ruvidità legati alla presenza dei cereali <i>Soft with rough spots linked to the presence of cereals</i>
SAPORE <i>Flavor</i>	Tipico del pane e dei cereali ed equilibrato <i>Typical of bread and cereals 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. g	LIMITE ACCETTABILITA' 5,70±0,20
ALCOOL ETILICO SU S.S. <i>Ethyl Alcohol up s.s.</i>	U.M. % s.s.	LIMITE ACCETTABILITA' 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