

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

	GRISSITALIA SRL Sede legale ed operativa: Via Valle S. Bartolomeo, 37 - 15122 Alessandria (AL) - ITALY Sede operativa: Loc. Miole - 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 6.1 - Higher level (COID: 45889); scad. 04/03/2021 RSPO Supply chain SG (member n.: 9-1111-15-000-00); scad. 08/05/2021 BIO Codice Odc / CB Code IT BIO 006 11518 - Numero identificativo/N° Reference 00369 del 10/05/2019; scad. 04/02/2023

PANCARRE' IBP 12X330 (32+32)

CARATTERISTICHE GENERALI PRODOTTO - General characteristics

CODICE ARTICOLO <i>Item number</i>	3900102
MARCHIO <i>Brand</i>	IL BUON PANE
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - Packaging</i>	
CODICE EAN 13 - CARTONE <i>Code EAN 13 - Boxes</i>	8005221300405
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	Pane di tipo 0 con olio di semi di girasole (3.4%) <i>Type 0 bread with sunflower oil (3.4%)</i>
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Pan carré <i>Sliced bread</i>
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Pane a fette ideale per toast, dal sapore equilibrato <i>Sliced bread ideal for toast, with a balanced flavor</i>
PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Weight for piece (g)</i>	335
PESO UNITARIO CONFEZIONE IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Unit Weight packaging not included (g)</i>	330
PESO CARTONE IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Box net Weight packaging not included (g)</i>	3960
PESO CARTONE IMBALLI INCLUSI (g) <i>Box gross Weight packaging included (g)</i>	4400
FORMATO LOTTO <i>Batch</i>	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 <i>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</i>
SHELF LIFE <i>Shelf life</i>	110 giorni <i>110 days</i>
VITA RESIDUA <i>Residual life</i>	90 giorni <i>90 days</i>
FORMATO TMC <i>TMC format</i>	gg.mm.aa <i>dd.mm.yy</i>
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	Farina di grano tenero tipo 0 68%, acqua, olio di semi di girasole 3.4%, lievito, sale, destrosio, farina di grano maltato. Trattato con alcool etilico. <i>Type 0 soft wheat flour 63%, water, sunflower oil 3.4%, yeast, salt, dextrose, malted wheat flour. Treated with ethyl alcohol.</i>
ALLERGENI PRESENTI <i>Allergen</i>	Glutine <i>Gluten</i>
CROSS CONTACT	Soia, latte, uova, sesamo <i>Soy, milk, egg, sesame</i>

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>	253,44
MISURE PALLET <i>Pallet sizes</i>	80X120	PESO LORDO MEDIO TOTALE (kg) <i>Average pallet gross weight (kg)</i>	321,76
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>	2,20
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>	PPC 30µm
PESO MEDIO (g) <i>Average weight (g)</i>	5
ALTEZZA (mm) <i>Height (mm)</i>	300
LARGHEZZA (mm) <i>Width (mm)</i>	95
PROFONDITA' (mm) <i>Depth (mm)</i>	90
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>	380		
MISURE ESTERNE (mm) <i>External sizes (mm)</i>	LUNGHEZZA <i>Length</i>	PROFONDITA' <i>Width</i>	ALTEZZA <i>Height</i>
	300	410	240
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 33G <i>Average values for 33g</i>	
Valori energetici <i>Energy</i>	1118	kJ	369	kJ
	264	kcal	87	kcal
Grassi <i>Fat</i>	3,6	g	1,2	g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	1,2	g	0,4	g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	48	g	16	g
di cui zuccheri <i>of which sugar</i>	5,8	g	1,9	g
Fibre <i>Fibre</i>	3,1	g	1	g
Proteine <i>Protein</i>	8,4	g	2,8	g
Sale <i>Salt</i>	1,4	g	0,5	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 ed equilibrato <i>Typical of bread and balanced</i>
CONSISTENZA <i>Consistency</i>	Morbido <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>	190
PROFONDITA' (mm) <i>width (mm)</i>	95
ALTEZZA (mm) <i>Height (mm)</i>	90
NOTE <i>Note</i>	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE - Chemical-physical characteristics		
UMIDITA' <i>Humidity</i>	U.M. %	LIMITE ACCETTABILITA' 34±1
AW	U.M.	LIMITE ACCETTABILITA'

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