

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

	<p>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</p>
<p align="center">CERTIFICAZIONI <i>Validation</i></p>	<p>STABILIMENTO DI ALESSANDRIA - SITO PRODUTTIVO PER LE REFERENZE GRISSINI ALESSANDRIA FACTORY - PRODUCTIVE SITE FOR BREADSTIKS</p> <p>IFS Version 7 - Higher level (COID: 1160); scad. 27/11/2022 BRC Issue 8 - Grade A (code: 3876443); scad. 07/11/2022 Supply chain SG (member n.: 9-1111-15-000-00); scad. 08/05/2026 IT BIO 006 11518 - Numero identificativo/N° Reference data fine 04/02/2023</p> <p align="right">RSPO BIO Codice Odc / CB Code</p>

<p align="center">GRISSINI TORINESI IBP RISTORANTE 300 g</p>	
<p align="center">CARATTERISTICHE GENERALI PRODOTTO - <i>General characteristics of the product</i></p>	
<p>CODICE ARTICOLO <i>Item number</i></p>	3260010
<p>MARCHIO <i>Brand</i></p>	IBP
<p>CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - Packaging</i></p>	8005221302737
<p>CODICE EAN 13 - CARTONE <i>Code EAN 13 -Boxes</i></p>	
<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i></p>	Grissino torinese tipo "0" con olio extra vergine di oliva 4,5% "0" Torinese breadsticks with extra virgin olive oil 4,5%
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i></p>	Grissini torinesi classici stirati Classic Torinesi Breadsticks
<p>DESCRIZIONE <i>Description</i></p>	Grissino torinese stirato dalle punte pinzate, sapore tradizionale del pane, consistenza friabile. Torinesi thin breadsticks with pinched ends, bread flavor traditional, crumbly consistency.
<p>PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Weight for piece (g)</i></p>	12
<p>PESO UNITARIO CONFEZIONE IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Unit</i> <i>Weight packaging not included (g)</i></p>	300
<p>PESO CARTONE IMBALLI ESCLUSI (g) <i>Box net Weight packaging not included (g)</i></p>	3000
<p>PESO CARTONE IMBALLI INCLUSI (g) <i>Box gross Weight packaging included (g)</i></p>	3820
<p>FORMATO LOTTO <i>Batch</i></p>	LGGGT L=lettera anno (es. S=2018) - GGG=giorno giuliano - T=turno LGGGT L=year letter (es. S=2018) - GGG=julian day - T=round
<p>SHELF LIFE <i>Shelf life</i></p>	12 mesi 12 months

VITA RESIDUA <i>Residual life</i>	10 mesi <i>months</i>	10
FORMATO TMC <i>TMC format</i>	DD/MM/AA	DD/MM/YY
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	Farina di grano tenero tipo "0" 89%, olio extra vergine di oliva 4,5%, sale, farina di frumento maltato, lievito. <i>Soft wheat flour type "0" 89%, extra virgin olive oil 4,5%, salt, malted wheat flour, yeast.</i>	
ALLERGENI PRESENTI <i>Allergen</i>	Glutine	Gluten
CROSS CONTACT	Soia, Semi di Sesamo, Latte e senape <i>Soya, Sesame seed, Milk and mustard</i>	

CONFEZIONAMENTO - Packaging

N. PEZZI PER UNITA' <i>N. of pieces for consumer unit</i>	25
N. PEZZI PER CARTONE <i>N. of pieces for consumer carton box</i>	10
N. PEZZI PER BANCALE <i>N. of pieces for pallet</i>	640

PALLETTIZZAZIONE - Packaging pallets

TIPO PALLET <i>Pallet type</i>	EPAL	PESO NETTO TOTALE (kg) <i>weight (kg)</i>	<i>Net pallet</i>	192
MISURE PALLET <i>Pallet sizes</i>	80X120	PESO LORDO MEDIO TOTALE (kg) <i>Average pallet gross weight (kg)</i>		284
N. CARTONI PER STRATO <i>N. of boxes for layer</i>	4	ALTEZZA MEDIA PALLET (incluso il pallet) (m) <i>Average pallet height (pallet included) (m)</i>		2,6
N. STRATI PER PALLET <i>N. of layer for pallet</i>	8 (4+4)	AVVOLGIMENTO PALLET <i>envelopment</i>	<i>Pallet</i>	Film estensibile <i>Extendable film</i>
N. TOTALE CARTONI PER PALLET <i>Total boxes for pallet</i>	64	(32+32)		

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO - Primary packaging specification

DESCRIZIONE <i>Description</i>	Bobina flowpack neutra <i>Neutral Flowpack film</i>		
COMPOSIZIONE MATERIALE <i>Material composition</i>	Bi-Oriented Polypropylene Film (BOPP)		
PESO MEDIO (g) <i>Average weight (g)</i>	1		
ALTEZZA (mm) <i>Height (mm)</i>	300		
LARGHEZZA (mm) <i>Width (mm)</i>	90		
PROFONDITA' (MM) <i>Depth (mm)</i>	30		
TIPO CHIUSURA <i>Closing type</i>	Termosaldatura <i>Sealing</i>		<i>Head</i>

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - <i>Secondary packaging specification</i>		
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Bobina multipack stampata <i>multipack film</i>	<i>Printed</i>
COMPOSIZIONE MATERIALE <i>Material composition</i>	Coextruded bi-oriented polupropylene film (BOPP)	
PESO MEDIO (g) <i>Average weight (g)</i>	8	
ALTEZZA (mm) <i>Height (mm)</i>	250	
LARGHEZZA (mm) <i>Width (mm)</i>	230	
TIPO CHIUSURA <i>Closing type</i>	Termosaldatura <i>Sealing</i>	<i>Head</i>

SPECIFICHE IMBALLO TERZIARIO - <i>Tertiary packaging specification</i>		
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Scatola di cartone di colore bianco (B000002) <i>Cardboard box terramaris</i>	
COMPOSIZIONE MATERIALE <i>Material composition</i>	Cartone ondulato riciclabile <i>Recyclable wavy cardboard</i>	
PESO MEDIO (g) <i>Average weight (g)</i>	490	
MISURE ESTERNE (mm) <i>External sizes (mm)</i>	LUNGHEZZA <i>Lenght</i>	396
	PROFONDITA' <i>Width</i>	296
	ALTEZZA <i>Height</i>	286
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>use</i>	<i>Food</i>
MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Conservation</i>	Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore <i>in a cool and dry place away from light and heat sources</i>	<i>Store</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutrition facts</i>	VALORI MEDI PER 100g <i>Average values for 100g</i>		VALORI MEDI PER 12g <i>Average values for 12g</i>		%AR per porzione
Valori energetici <i>Energy</i>	1624	kj	195	kj	2
	384	kcal	46	kcal	
Grassi <i>Fat</i>	4,9	g	0,6	g	1
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	0,9	g	0,1	g	1
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	72	g	9	g	3
di cui zuccheri <i>of which sugar</i>	2,1	g	0,3	g	0
Fibre <i>Fibre</i>	3,7	g	0,4	g	-
Proteine <i>Protein</i>	11	g	1	g	3

Sale Salt	1,90	g	0,23	g	4
--------------	------	---	------	---	---

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - <i>Organoleptic characteristics</i>		
ASPETTO <i>Appearance</i>	Bastoncino sottile dalle punte pinzate <i>Thin stick with stapled ends</i>	
COLORE <i>Color</i>	Ambrato	<i>Amber color</i>
ODORE <i>Smell</i>	Tipico del pane <i>bread</i>	<i>Typical of</i>
CONSISTENZA <i>Consistency</i>	Friabile	<i>Friable</i>
SAPORE <i>Flavor</i>	Tipico del pane <i>bread</i>	<i>Typical of</i>
LUNGHEZZA (mm) <i>Length (mm)</i>	190±20	
DIAMETRO (mm) <i>Diameter (mm)</i>	6±2	
NOTE <i>Note</i>		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - <i>Microbiological characteristics</i>		
MICROORGANISMI MESOFILI AEROBI <i>Total mesofila count</i>	UNITA' DI MISURA UFC/g	LIMITE ACCETTABILITA' <10 ⁶
MUFFE <i>Molds</i>	UNITA' DI MISURA UFC/g	LIMITE ACCETTABILITA' <10 ⁴
LIEVITI <i>Yeasts</i>	UNITA' DI MISURA UFC/g	LIMITE ACCETTABILITA' <10 ⁴
<i>Straphylo coagulase +</i>	UNITA' DI MISURA UFC/g	LIMITE ACCETTABILITA' <10 ⁴

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE - <i>Chemical-physical characteristics</i>		
UMIDITA' <i>Humidity</i>	U.M. %	LIMITE ACCETTABILITA' <4
AW	U.M.	LIMITE ACCETTABILITA' <0,3
PESO MEDIO GRISSINO <i>Avarage breadsticks weight</i>	U.M. g	LIMITE ACCETTABILITA' 2,8<3>3,2

MODALITA' DI SMALTIMENTO		
Incarto interno	Codice	Tipo di raccolta
	PP5	Plastica
Incarto esterno	Codice	Tipo di raccolta
	PP5	Plastica
Cartone	Codice	Tipo di raccolta
	PAP 20	carta

La Grissitalia srl dichiara che tutti i prodotti non contengano o derivino da organismi geneticamente modificati.
all products do not contain or derive from genetically modified organisms.

Grissitalia srl declares that

Scheda tecnica redatta da: Responsabile Qualità

Data sheet prepared by: Quality Manager

Rev.0

11/07/22

Approvato da: Amministratore Delegato

Approved by: CEO