



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Azienda Certificata

BRC IFS

251

GONGOLI Cartoni da Kg 1,500

MODELLO 66

Rev. 4

02/01/17

DENOMINAZIONE LEGALE

PANE DI TIPO "0" CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 10,2%

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0"

Olio extra vergine d'oliva 10,2%

Strutto

Sale iodato (sale, iodato di potassio 0,007%)

Crema di lievito

Estratto di malto d'ORZO e FRUMENTO

Aromi naturali

ALLERGENI

PUO' CONTENERE TRACCE DI SESAMO, SOIA, LATTE.

OGM

PRODOTTO OTTENUTO SENZA L'IMPIEGO DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) E/O PRODOTTI DERIVATI, IN ACCORDO CON I REG. 2003/1829/CE e 2003/1830/CE E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

NON TENERE ESPOSTO A FONTI DI CALORE

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

SHELF LIFE

240 gg

CODICE ITF CARTONE

18001405001103

PORZIONI PER CONFEZIONE

150

PESO DELLA PORZIONE

10 g (e)

PESO NETTO CONFEZIONE

1.500 g (e)

MATERIALE IMBALLO PRIMARIO

OPP COEX+OPP COEX PEARL MET+HDPE

MATERIALE IMBALLO SECONDARIO

POLIPROPILENE HDPE (PP 05)

CARTONE ONDULATO (PAP 20)

DIMENSIONE CONFEZIONE LUxLxHA

65x20x120 mm

MARCHIO

GRISSIN BON®

DIMENSIONE CARTONE LUxLxHA

395x295x268 mm

PESO NETTO PER CARTONE

1,5 Kg

PESO LORDO PER CARTONE

2,2 Kg

CARTONI PER STRATO

8

STRATI PER PALLET

4

CARTONI PER PALLET

32

ALTEZZA PALLET (INCLUSO PALLET mm 150)

2.428 mm

PALLET SOVRAPPOSTO

Sì

PESO PALLET (INCLUSO PALLET Kg 24)

190,8 Kg

PROVENIENZA

PRODOTTO ITALIANO

GRISSIN BON S.P.A.

Via Pacinotti, 4 - 42049 CALERNO DI SANT'ILARIO D'ENZA (RE) - Tel. +39 0522 909002 Fax. +39 0522 474449 P.I. 00132490350



SCHEDA MERCEOLOGICA

Azienda Certificata

BRC IFS

MODELLO 66

M300/3

PANE DI TIPO "0"

Rev. 1 02/01/17

Pagina 1 di 2

DENOMINAZIONE LEGALE

PANE DI TIPO "0" CON OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 10,2%

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0"

Olio extra vergine d'oliva 10,2%

Strutto

Sale iodato (sale, iodato di potassio 0,007%)

Crema di lievito

Estratto di malto d'ORZO e FRUMENTO

Aromi naturali

ALLERGENI

PUO' CONTENERE TRACCE DI SESAMO, SOIA, LATTE.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA

kJ 1924 - kcal 458

GRASSI

17g

di cui acidi grassi saturi

4,3g

CARBOIDRATI

64g

di cui zuccheri

1,1g

FIBRE

3,4g

PROTEINE

11g

SALE

2,0g

(*) VALORI NUTRITIVI DI RIFERIMENTO**CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE**

UMIDITA' 3% MAX

CENERI 2,4%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Dorato tipico

SAPORE: tipico del prodotto da forno

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

PESO DI 10 BOCCONCINI: 30 - 50g

DIAMETRO: 10 - 25 mm

LUNGHEZZA: 40 - 90 mm

LARGHEZZA: 15 - 18 mm

DIFETTOSITA'

Possibili rotture

OGM

PRODOTTO OTTENUTO SENZA L'IMPIEGO DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM) E/O PRODOTTI DERIVATI, IN ACCORDO CON I REG. 2003/1829/CE e 2003/1830/CE E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI

INFORMAZIONI DI SICUREZZA ALIMENTARE

Il prodotto rispetta quanto previsto da Reg. 1881/06 e succ. agg. per quanto riguarda metalli pesanti, micotossine, diossine e PCB diossina-simili e Idrocarburi policiclici aromatici.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

I controlli fino ad ora eseguiti sui prodotti finiti hanno sempre indicato un elevato livello di salubrità microbiologica. Si può quindi considerare effettiva la seguente specifica microbiologica

Cbt

MAX 500 UFC/gr

Coliformi

MAX 10 UFC/gr

Coliformi termo tolleranti

MAX 10 UFC/gr

Solfito riduttori

MAX 10 UFC/gr

Stafilococchi coag+

MAX 10 UFC/gr (RPF)

GRISSIN BON S.P.A.

Via Pacinotti, 4 - 42049 CALERNO DI SANT'ILARIO D'ENZA (RE) - Tel. +39 0522 909002 Fax. +39 0522 474449 P.I. 00132490350



SCHEDA MERCEOLOGICA

Azienda Certificata

BRC IFS

M300/3

MODELLO 66

PANE DI TIPO "0"

Rev. 1 02/01/17

Pagina 1 di 2

PROVENIENZA

PRODOTTO ITALIANO

Approvato da

RCQ

RCO

GRISSIN BON S.P.A.

Via Pacinotti, 4 - 42049 CALERNO DI SANT'ILARIO D'ENZA (RE) - Tel. +39 0522 909002 Fax. +39 0522 474449 P.I. 00132490350



TECHNICAL DETAILS

Certified company
BRC IFS

251

GONGOLI FOR RESTAURANT

MODEL 66

Rev. 4

02/01/17

LEGAL NAME	BAKERY PRODUCT
INGREDIENTS:	WHEAT flour Extra virgin olive oil 10.2% pork fat (lard) Iodized salt (salt, potassium iodate 0.007%) Yeast BARLEY and WHEAT malt extract Natural flavourings
ALLERGENS	MAY CONTAIN TRACES OF SESAME SEEDS, SOY, MILK
GMO	Produced without genetically modified organisms (GMOs) and / or derivatives, in agreement with the Regulation EC/2003/1829 and EC/2003/1830 and subsequent updates.
INSTRUCTIONS:	DO NOT EXPOSE TO HEAT STORE IN A COOL DRY PLACE
SHELF LIFE	240 Days
ITF CODE	18001405001103
PORTIONS PER PACK	150
PORTION WEIGHT	10 g (e)
PACK NET WEIGHT	1.500 g (e)
PRIMARY PACKAGING	OPP COEX+OPP COEX PEARL MET+HDPE
SECONDARY PACKAGING	HDPE (PP 05) CORRUGATED BOARD (PAP 20)
PACK DIMENSIONS LxWxH	65x20x120 mm
BRAND	GRISSIN BON®
CASE DIMENSIONS LxWxH	395x295x268 mm
CASE NET WEIGHT	1,5 Kg
CASE GROSS WEIGHT	2,2 Kg
CASES PER LAYER	8
LAYERS PER PALLET	4
CASES PER PALLET	32
PALLET HEIGHT (PALLET INCLUDED mm 150)	2.428 mm
STACKED PALLET	Yes
PALLET WEIGHT (PALLET INCLUDED Kgs 24)	190,8 Kg
ORIGIN	PRODUCT OF ITALY

GRISSIN BON S.P.A.

Via Pacinotti, 4 - 42049 CALERNO DI SANT'ILARIO D'ENZA (RE) - Tel. +39 0522 909002 Fax. +39 0522 474449 P.I. 00132490350



PRODUCT BREAKDOWN

Certified company

BRC IFS

M300/3

MODEL 66

BAKERY PRODUCT

Rev. 1 02/01/17

Page 1 of 2

LEGAL NAME	BAKERY PRODUCT
INGREDIENTS:	WHEAT flour Extra virgin olive oil 10.2% pork fat (lard) Iodized salt (salt, potassium iodate 0.007%) Yeast BARLEY and WHEAT malt extract Natural flavourings
ALLERGENS	MAY CONTAIN TRACES OF SESAME SEEDS, SOY, MILK
NUTRITIONAL INFORMATION	Average nutritional values per 100g
ENERGY	kJ 1924 - kcal 458
FAT	17g
of which saturates	4.3g
CARBOHYDRATE	64g
of which sugars	1.1g
FIBRE	3.4g
PROTEIN	11g
SALT	2.0g
*NUTRIENT REFERENCE VALUES (NRVs)	
PHYSICAL CHEMICAL SPECIFICATION	MOISTURE 3% MAX ASH 2.40%
SENSORY EVALUATION	COLOUR: Golden typical TASTE: Typical salty flavour
DIMENSIONAL CHARACTERISTICS	WEIGHT OF 10 "GONGOLI": 30 - 50 g DIAMETER: 10 - 25 mm LENGTH: 40 - 90 mm WIDTH: 15 - 18 mm
DEFECTS	Possible breakage
GMO	Produced without genetically modified organisms (GMOs) and / or derivatives, in agreement with the Regulation EC/2003/1829 and EC/2003/1830 and subsequent updates.
FOOD SAFETY INFORMATION	The product complies with the provisions of Regulation 1881/06 and subsequent updates regarding heavy metals, mycotoxins, dioxins and dioxin-like PCBs and polycyclic aromatic hydrocarbons
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	The controls performed thus far on the finished products have always indicated a high level of microbiological healthiness. The following microbiological specifications can thus be considered as effective.
Tvc	MAX 500 UFC/gr
coliforms	MAX 10 UFC/gr
Thermo tolerant coliform	MAX 10 UFC/gr
sulphite reducers	MAX 10 UFC/gr
Staphylococcus coag +	MAX 10 UFC/gr (RPF)

GRISSIN BON S.P.A.

Via Pacinotti, 4 - 42049 CALERNO DI SANT'ILARIO D'ENZA (RE) - Tel. +39 0522 909002 Fax. +39 0522 474449 P.I. 00132490350



PRODUCT BREAKDOWN

M300/3

BAKERY PRODUCT

Certified company

BRC IFS

MODEL 66

Rev. 1 02/01/17

Page 1 of 2

ORIGIN

PRODUCT OF ITALY

Approved by

RCQ

RCO

GRISSIN BON S.P.A.

Via Pacinotti, 4 - 42049 CALERNO DI SANT'ILARIO D'ENZA (RE) - Tel. +39 0522 909002 Fax. +39 0522 474449 P.I. 00132490350