

| | | |
|--|---|---------------|
|  | Documento: STANDARD PRODOTTO FINITO | SPF 7b/55 |
| Rev 6 del 20.10.09 | Denominazione: Crostini alle olive nere Codice articolo: MLCROOLV Crostini alle olive nere 10 PZ X 100g | Pagina 1 di 2 |

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno, idoneo all'uso alimentare umano - facendo eccezione per i soggetti intolleranti al glutine - che viene prodotto in uno stabilimento conforme alle normative di settore vigenti. Il prodotto finito si presenta sottoforma di una rondella di pane tostato con gusto olive.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DI PRESENTAZIONE

| | |
|-------------|------------------|
| Aspetto | Rondella di pane |
| Colore | Dorato scuro |
| Odore | Fragante |
| Consistenza | Friabile |
| Sapore | olive |

INGREDIENTI

farina di frumento, olio vegetali, olio d'oliva (3%), olive nere taggiasca(2.6%), pasta di olive (2.6%), sale, lievito, farina di malto d'orzo, aromi naturali.

utilizziamo materie prime provenienti da fornitori qualificati, sono sottoposti a controlli qualità interni previsti dal nostro sistema di certificazione di sistema e di prodotto (BRC, IFS e ISO 9001:2000), e i nostri prodotti sono ottenuti da materie prime non derivanti da OGM .

ALLERGENI (D.LGS. 114/2006- Direttiva 2003/89 CE- Direttiva 2006/142/CE)

glutine

SHELF LIFE

12 mesi

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (riferiti a 100 g di prodotto sulla base della direttiva CEE 90/496)

| | | |
|-------------|---------|------|
| Proteine | 10.18 | % |
| Grassi | 10.1 | % |
| Carboidrati | 65.3 | % |
| Calorie | 373.7 | Kcal |
| Calorie | 1656.86 | Kj |

| | | |
|--|---|---------------|
|  | Documento: STANDARD PRODOTTO FINITO | SPF 7b/55 |
| Rev 6 del 20.10.09 | Denominazione: Crostini alle olive nere Codice articolo: MLCROOLV Crostini alle olive nere 10 PZ X 100g | Pagina 2 di 2 |

REQUISITI MICROBIOLOGICI alla vendita

| | | |
|------------------------|-------------|-------|
| Carica mesofila totale | < 500 | ufc/g |
| Coliformi totali | < 100 | ufc/g |
| Staphylococcus aureus | < 100 | ufc/g |
| Bacillus cereus | < 1000 | ufc/g |
| Muffe | < 300 | ufc/g |
| salmonella | Assente/25g | |

MODALITA' DI TRASPORTO

in automezzo non refrigerato su pallet di legno e in cartoni impilati e protetti da film estensibile trasparente

CONFEZIONAMENTO PRIMARIO

| | |
|------------------------------|-----------------------------|
| Peso netto confezione | 100g |
| Dimensioni (H x L x P in cm) | 18.5 x 12 x 8.5 |
| Tipo di contenitore | Film alluminizzata stampata |
| Codice EAN di vendita | 8008685001208 |
| Nomenclatura doganale | 1905100000 |

CONFEZIONAMENTO SECONDARIO

| | |
|------------------------------|------------------|
| Tipo di contenitore | Cartone |
| N° di confezioni per cartone | 10 pz |
| Dimensioni (H x L x P in cm) | 18.5 x 39 x 26.5 |
| Peso lordo (in gr) | 1260 g |
| ITF 14 | 18008685001205 |

PALLETTIZZAZIONE

| Bancale | Altezza (cm) | N° strati | N° crt strato | N° crt totali |
|---------|--------------|-----------|---------------|---------------|
| EPAL | 240 | 12 | 9 | 108 |