

Denominazione prodotto:	Delikat fette biscottate integrali in porzione
Immagine:	
Codice Articolo: Codice EAN pezzo: Codice EAN cartone:	1850 IN 08001405113045
Materiale d'imballaggio: Peso netto: Peso confezione, netto: Unità di vendita: Pezzi per collo: Dimensioni pezzo (l x p x a): Dimensione collo (l x p x a): Conservazione e stoccaggio: Tempo di conservazione: Numero sanitario:	POLIPROPILENE COESTRUSO (PP 05) – CARTONCINO ONDULATO (PAP 22) 16,7 g 2,25 Kg cartone 150 72x25x135 mm 383x293x370 mm NON TENERE ESPOSTO A FONTI DI CALORE e in luoghi asciutti. 360 giorni dalla data di produzione
Denominazione legale:	FETTE BISCOTTATE CON FARINA INTEGRALE
Ingredienti:	Farina di GRANO tenero tipo "0, Acqua, Olio vegetale di palma 4,3%, Destrosio 3,8%, Lievito, Sale, Estratto di malto d'ORZO (GLUTINE)
Tabella nutrizionale: (valori medi per 100 g)	ENERGIA kj 1213 - kcal 287 GRASSI 5,0g di cui acidi grassi saturi 2,4g CARBOIDRATI 51,1g di cui zuccheri 5,5g FIBRE 2,5g PROTEINE 8,2g SALE 1,2g
Segue 1 pagina	



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze REG (EU) N. 1169/2011		contiene	possibili tracce
1.	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI	SI
2.	Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
3.	Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
4.	Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
5.	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
6.	Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
7.	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio	NO	NO
8.	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e i loro prodotti	NO	NO
9.	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
10.	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
11.	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO
12.	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale	NO NO	NO NO
13.	Lupini e prodotti a base di lupini		
14.	Molluschi e prodotti a base di molluschi		
TRATTATO CON ALCOOL ETILICO			
Organismi geneticamente modificati:	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		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	UMIDITA' 32% MAX		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE: Dorato con il bordo più scuro SAPORE: Dolce tipico del pane		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Cbt MAX 500 UFC/gr Coliformi MAX 10 UFC/gr Coliformi termo tolleranti MAX 10 UFC/gr Solfito reductori MAX 10 UFC/gr Stafilococchi coag+ MAX 10 UFC/gr (RPF)		
Data: Redatto e approvato da:	27.06.2016 Zanini Karin – Assistente alla Direzione		

Questa scheda tecnica sostituisce le precedenti schede tecniche che pertanto perdono ogni valenza legale. Le informazioni riportate su questa scheda tecnica sono da considerarsi riservate ad un esclusivo uso professionale, ne è vietata la riproduzione o cessione a terzi senza il consenso della GRAMM S.p.A.