



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= FSSC 22000 =

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **PK1**

DESCRIZIONE: **PREPARATO PER CRÊPES**

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "0" (con GLUTINE), amido di frumento (con GLUTINE), LATTE magro in polvere, grassi vegetali non idrogenati, tuorlo d'UOVO, sale, albume d'UOVO, aromi, colorante: annatto.

SENZA GRASSI IDROGENATI

(Allergeni - MENU' SRL ha definito e applica procedure atte a controllare la presenza, la movimentazione e l'impiego di sostanze allergizzanti e a prevenire le contaminazioni crociate ivi compreso le procedure di pulizia e sanificazione specifiche per tipologia di prodotto e relative verifiche. Le sostanze allergizzanti, se presenti, sono identificate in etichetta e negli ingredienti sopra dichiarati in conformità al regolamento UE 1169/2011. Allo stesso modo Menu' comunica le informazioni in etichetta come previsto dallo stesso regolamento)

PACKAGING CONFEZIONE SINGOLA

Peso netto	Peso sgocciolato	Peso lordo medio	Materiale confezione	Dimensione confezione (hx diam.) mm
800 gr.	---	895 gr.	Busta in materiale plastico	75x 120x280

SECONDARY PACKAGING

Tipologia	Peso lordo medio	Materiale	Dimensione (LxIxh) mm
Cartone da 06 astucci	kg 5	Cartone	255 x 245 x 295
Cartone da 12 astucci	kg 11	Cartone	375 x 325 x 295

PALLETTIZZAZIONE

Dimensione (LxIxh) cm	N. unita' x mano	N. mani x pallet	Totale confezioni	Peso complessivo (Kg c.a.)	Peso pallet (gia' compreso nel totale)
Cartone da 06 120x80x133	12	4	48	260,00	20,00
Cartone da 12 120x80x133	6	4	24	284,00	20,00

MODALITA' DI CODIFICAZIONE

Prodotto	Packaging secondario	Pallet
Lotto di produzione (L+lettera indicante l'anno di produzione+numero progressivo giornaliero) e data di scadenza	Codice, descrizione, peso netto, lotto di produzione, data di TMC	N.Pallet, cod. prod, descr, peso netto, data di TMC, lotto, cod. a barre



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA
DI SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= FSSC 22000 =

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **PK1**

DESCRIZIONE: **PREPARATO PER CRÊPES**

CODICE A BARRE

8002960131765

CODICE A BARRE CARTONE

ITF14 08002960514346

NOMENCLATURA COMBINATA

19012000

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

A temperatura ambiente.

MODALITA' DI TRASPORTO

A temperatura ambiente.

TEMPO DI CONSERVAZIONE E MODALITA' DI MARCATURA DELLA SCADENZA

T.M.C. 15 mesi dalla produzione.

T.M.C. riportato sulla busta e sul fondo dell'astuccio

ISTRUZIONI D'USO

Uso: per ottenere kg 1.5 di pastella (vale a dire 35 crepes) miscelare 500 g di prodotto con 1 litro di acqua.

ALTRE CARATTERISTICHE

Prodotto con materie prime di buona qualità ed in buono stato di conservazione.

Prodotto e confezionamento secondo norme di buona fabbricazione.

Composizione del prodotto conforme alle vigenti norme di legge ed alla ingredientistica sopra riportata.

Aromi, additivi, residui di pesticidi, metalli pesanti ed altri contaminanti conformi alle vigenti norme di legge.

Peso e controllo peso conformi alla legge.

Etichettatura conforme alla vigente legislazione.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE COME DA REG. (UE) N. 1169/2011

Valori nutrizionali medi per 100 g. :

Energia 372 kcal /1633 kJ

Grassi 6,8 g

di cui saturi 5,0 g

Carboidrati 67 g

di cui zuccheri 6,7 g

Proteine 13 g

Sale 2,2 g

Data 19/07/2016

Menu Srl