

# Pan Da Re *Classici Bio*



*Panetti croccanti fatti a mano, con olio extravergine di oliva  
Prodotto Biologico*

**CARATTERISTICHE PRODOTTO**

<b>Denominazione commerciale</b>	Panetti croccanti con farina di grano tenero tipo "0" ed olio extravergine di oliva
<b>Codice EAN</b>	8031143000147
<b>Codice prodotto</b>	001B
<b>Peso netto</b>	220 gr.
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Fatto a mano - prodotto totalmente vegetale e senza olio di palma
<b>Lista ingredienti</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0"* (86,2%), olio extravergine di oliva* (9%), oli vegetali* (girasole, cacao), sale iodato, farina di malto d' <b>orzo</b> *, lievito secco. *Biologico <i>Può contenere tracce di <b>sesamo</b> o <b>soia</b></i>
<b>Materiale confezione</b>	Carta + Coex metallizzato
<b>Imballo secondario</b>	Scatola americana


**TABELLA NUTRIZIONALE**

Valori nutrizionali medi	Per 100 grammi	Per porzione (40 grammi)	% A.R.
<b>Energia</b>	1962 kj - 467 kcal	785 kj- 187 kcal	9,3 %
<b>Grassi</b>	17,0 g	6,8 g	9,7 %
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	6,8 g	2,7 g	14 %
<b>Carboidrati</b>	65 g	26 g	
<b>di cui zuccheri</b>	2,4 g	1,0 g	1,1 %
<b>Fibre</b>	3,0 g	1,2 g	
<b>Proteine</b>	12,0 g	4,8 g	
<b>Sale</b>	1,4 g	0,56 g	9,3 %

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

<b>Shelf - life</b>	180 giorni
<b>Conservare in luogo fresco e asciutto , evitare l'esposizione alla luce diretta</b>	

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

<b>Dimensioni confezione (larghezza x profondità x altezza)</b>	130 x 75 x 250 [mm]
<b>Dimensioni scatola (larghezza x profondità x altezza)</b>	295 x 390 x 260 [mm]
<b>Numero pezzi per scatola</b>	10 confezioni
<b>Peso netto scatola</b>	2,20 kg
<b>Peso lordo scatola</b>	2,8 kg
<b>Pallettizzazione</b>	32 cartoni (4 strati da 8 cartoni )
<b>Unità di carico</b>	64 cartoni (2 pallet)
<b>Altezza pallet - unità di carico</b>	240 cm



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

M.07a.19 - Rev. 1 del 22.06.17

Forno Da Re srl – Via Bocche di sotto 12 – 31010 Orsago (TV) – PI 03601530268  
Tel. 0438 990790 – Fax. 0438 994343 - [fornodare@pandare.com](mailto:fornodare@pandare.com)

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO – FISICHE

Carica batterica mesofila	<100 ufc/g
Coliformi totali	<100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Muffe	<100 ufc/g
Attività dell'acqua aw	0,15 - 0,30
Metalli pesanti	<0,1 mg/kg
Filth test	Assente

### QUESTIONARIO ALLERGENI (rif. Allegato III bis Direttiva 2003/89/CE e Direttiva 2006/142/CE - Decreti legislativi 8 febbraio 2006 n. 114 e 27 settembre 2007, n. 178)

ALLERGENE	SI / NO	INGREDIENTE	CONTAMINAZIONE CROCIATA	DICHIARATO IN ETICHETTA
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	SI	SI		SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	NO	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO	NO

### DICHIARAZIONE OGM

Assenza certa di OGM nel prodotto in conformità con il regolamento (CE) 1829-1830/2003.  
Il prodotto in oggetto può essere definito "OGM Free"

### ORIGINE DELLE MATERIE PRIME

Materia prima	Origine	Provenienza
Farina di grano tenero biologica	Vegetale	UE
Olio extravergine di oliva biologico	Vegetale	UE
Oli vegetali biologici (girasole, cacao)	Vegetale	UE/NON UE
Estratto di malto d'orzo biologico	Vegetale	UE
Sale	Minerale	UE
Lievito secco	Funghi	UE

### ATTENZIONE AI SOGGETTI SENSIBILI

Non ci sono particolari restrizioni nei confronti dei soggetti considerati sensibili quali, ad esempio, anziani, neonati, donne in gravidanza.  
Il prodotto è altamente sconsigliato a soggetti che soffrono di celiachia o che risultano intolleranti ai prodotti contenenti gli allergeni sopra elencati e riportati in etichetta.

### PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE

Prodotto pronto da consumare. La confezione, una volta aperta, va richiusa per mantenere inalterato il sapore del prodotto contenuto.

Orsago 22/07/2017,  
L'ufficio Qualità di Forno Da Re Srl