

Pan Da Re Cruschettini Bio



Panetti croccanti integrali lavorati a mano, con olio extravergine di oliva
Prodotto biologico

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Denominazione commerciale	Panetti croccanti con farina integrale da grano italiano ed olio extravergine di oliva.
Codice EAN	8031143000154
Codice prodotto	003 B
Peso netto	220 gr.
Caratteristiche prodotto	Fatto a mano – prodotto totalmente vegetale e senza olio di palma
Lista ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0"*, farina di grano tenero integrale* (28,7%), olio extravergine di oliva* (9%), fiocchi di frumento schiacciato* (7,5%), oli vegetali* (girasole, cacao), crusca di grano tenero (3%), sale iodato, farina di malto d' orzo *, lievito secco. *Biologico <i>Può contenere tracce di sesamo o soia</i>
Materiale confezione	Carta + PP
Imballo secondario	Scatola americana



TABELLA NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi	Per 100 grammi	Per porzione (40 grammi)	% A.R.
Energia	1828 kj – 435 kcal	731kj- 174 kcal	8,7 %
Grassi	14,0 g	5,6 g	8,0 %
di cui acidi grassi saturi	2,9 g	1,2 g	5,8 %
Carboidrati	63 g	25 g	
di cui zuccheri	3,5 g	1,4 g	1,6 %
Fibre	6,5 g	2,6 g	
Proteine	11,0 g	4,4 g	
Sale	1,6 g	0,64 g	10,7 %

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

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

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 tipo "0" biologica	Vegetale	Italia
Farina di grano tenero integrale biologica	Vegetale	Italia
Olio extravergine di oliva biologico	Vegetale	UE
Fiocchi di frumento schiacciato biologico	Vegetale	UE
Oli vegetali (girasole, cacao) biologico	Vegetale	UE/NON UE
Crusca di grano tenero biologico	Vegetale	UE
Sale iodato	Minerale	UE
Farina di malto d'orzo biologico	Vegetale	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