

# Pan Da Re Cruschettini Bio



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

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Denominazione commerciale</b> | Panetti croccanti con farina integrale da grano italiano ed olio extravergine di oliva.  |
| <b>Codice EAN</b>                | 8031143000154  |
| <b>Codice prodotto</b>           | 003 B  |
| <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"*, farina di <b>grano</b> tenero integrale* (28,7%), olio extravergine di oliva* (9%), fiocchi di <b>frumento</b> schiacciato* (7,5%), oli vegetali* (girasole, cacao), crusca di <b>grano</b> tenero (3%), sale iodato, farina di malto d' <b>orzo</b> *, lievito secco. *Biologico<br><i>Può contenere tracce di <b>sesamo</b> o <b>soia</b></i> |
| <b>Materiale confezione</b>      | Carta + PP   |
| <b>Imballo secondario</b>        | Scatola americana  |



## TABELLA NUTRIZIONALE

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

## 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 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