

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO NUTRIFREE PANFETTE 75g	Codice PAN157
		Rev.ne 9
		Emissione 27/09/2023

DATI GENERALI

EAN unità di vendita	8008696025712
EAN display box	
EAN unità logistica	18008696025719
Denominazione:	Prodotto da forno senza glutine
Informazioni aggiuntive:	Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.
Peso:	75g
Shelf life (mesi):	6
Stabilimento di produzione:	Via Puccini 1770 - 55016 Porcari (Lucca) - Italia Via della Galeotta, loc. Palandri- 55011 Altopascio (Lucca) - Italia
Certificazioni:	Azienda certificata in conformità allo standard BRC e allo standard IFS

INGREDIENTI

Acqua, amido di mais, farina di riso, amido di riso, fibre di psyllium, olio extra vergine di oliva 3,2%, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; lievito, umidificante: sciroppo di sorbitolo; sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, addensanti: gomma di guar, gomma di xanthan; aceto di mele, aromi, estratto di lievito, proteina di patata.

CONTAMINAZIONI CROCIATE

Può contenere tracce di ***lupini, senape, sesamo e soia***

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Trattato in superficie con alcool etilico

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Presente in tracce
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente
Frutta a guscio	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Presente in tracce
Anidride solforosa e solfiti ≥ 10 mg/Kg	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Presente in tracce
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Presente in tracce

PORZIONI

Peso porzione in g	75
Numero di porzioni per confezione	20



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
NUTRIFREE PANFETTE 75g

Codice PAN157

Rev.ne 9

Emissione 27/09/2023

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Valore medio per 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)	Valore per porzione	Assunzioni di riferimento per porzione (%)
Energia kJ	965	11		
Energia kcal	229	11		
Grassi g	5,5	8		
di cui acidi grassi saturi g	1,6	8		
Carboidrati g	40	15		
di cui zuccheri g	2,9	3		
Fibre g	3,8	-		
Proteine g	3,0	6		
Sale g	1,7	28		

ALTRE CARATTERISTICHE

	SI	NO	Codice
Prodotto certificato spiga barrata	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	IT-047-043

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto

SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO

Tipologia di imballo	Descrizione materiale	Misure (cm)		
		H	L	P
Unità di vendita	Film in materiale plastico	20,50	9,00	2,50
Unità logistica	Cartone	18,50	15,80	29,50

PALLETIZZAZIONE

Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
20	20	5	100

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Caratteristica	Valore	U.m.
Umidità	40,00 - 48,00	%
Aw	0,9500 - 0,9800	
Allergene glutine	< 20,0	mg/kg
OGM (organismi geneticamente modificati)	Assenti	.
Carica batterica totale	< 100000	ufc/g
Muffe	< 1000	ufc/g
Lieviti	< 1000	ufc/g
Coliformi totali	< 10	ufc/g
Listeria monocytogenes	assente	/25 g
Salmonella spp	assente	UFC /25 g
Bacillus cereus	< 10	ufc/g
Spore Bacillus cereus	< 10	ufc/g

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO NUTRIFREE PANFETTE 75g	Codice PAN157
		Rev.ne 9
		Emissione 27/09/2023

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Caratteristica	Descrizione
Aspetto	Pane a fette di forma ovale
Colore	Crosta marrone
Sapore	Tipico del pane fresco