



**SCHEDA TECNICA  
PANE BIANCO CON OLIO DI  
OLIVA 400g**

Azienda Certificata IFS Versione 6 e BRC-GSFS  
Versione 6

Rev. 0 - 02/2014

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>0092</b>				
<b>PRODOTTO</b>	<b>PANE BIANCO CON OLIO DI OLIVA 400g</b>				
<b>MARCHIO</b>	<b>ROBERTO</b>				
<b>DATI CONFEZIONE</b>					
Codice EAN	8003490037800				
Peso confezione (g)	400				
Fette confezione	17				
Dimensione confezione (mm)	Lunghezza: 220 Larghezza: 90 Altezza: 100				
Dimensione fetta (mm)	Lunghezza: 90 Larghezza: 100 Altezza: 12				
Materiale Imballo primario	Accoppiato polipropilene coestruso + polipropilene (OPP 20 µm + PPcast 25 µm)				
<b>DATI CARTONE</b>					
Codice EAN	8003490038401				
Peso lordo cartone (kg)	3,6				
Confezioni per cartone	8				
Dimensioni cartone (mm)	Lunghezza: 395 Larghezza: 250 Altezza: 270				
Tipo di cartone	scatola con finestra ad apertura a strappo e coperchio in cartone corrugato				
Cartoni per strato	9				
Strati per pallet	4+4				
Cartoni per pallet:	36+36				
Altezza pallet (m) (incluso bancale)	1,23+1,23				
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Pane di tipo "0" con olio di oliva				
<b>INGREDIENTI</b>	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di oliva (2,5%), lievito naturale, destrosio, sale, farina di frumento maltato. Trattato con alcool etilico.				
<b>ALTRE INDICAZIONI</b>	Può contenere tracce di soia. Prodotto in uno stabilimento che utilizza semi di sesamo e olio di arachidi.				
<b>INFORMAZIONI SU VALORI NUTRIZIONALI PRODOTTO</b>		Valori Nutrizionali medi per 100 g	% AR per 100 g	Valori nutrizionali medi per porzione	% AR per porzione
				1 porzione = 1 fetta = 23,5 g	
	Valore energetico kJ:	1181	14%	278	3%
	Valore energetico kcal:	280	14%	66	3%
	Grassi(g): di cui saturi (g):	5,1 2,1	7% 11%	1,2 0,5	2% 2%
	Carboidrati(g): di cui zuccheri (g):	48,4 3,4	19% 4%	11,4 0,8	4% 1%
	Fibra alimentare (g):	3,1	-	0,7	-
	Proteine (g):	8,5	17%	2,0	4%
	Sale (g):	1,4	23%	0,3	5%
<b>CARATTERISTICHE</b>	Aspetto: filone di pane tagliato a fette, superficie esterna ricoperta di crosta dorata e				



**SCHEDA TECNICA  
PANE BIANCO CON OLIO DI  
OLIVA 400g**

Azienda Certificata IFS Versione 6 e BRC-GSFS  
Versione 6

Rev. 0 - 02/2014

<b>ORGANOLETTICHE</b>	mollica uniformemente alveolata all'interno Odore: tipico del pane Colore: bianco uniforme, con bordo di crosta dorato Sapore: tipico del pane		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Carica Microbica Totale :	< 500 UFC/g	
	Muffe:	< 100 UFC/g	
	Lieviti:	< 100 UFC/g	
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto		
<b>GIORNI DI VITA MINIMI GARANTITI ALLA CONSEGNA</b>	65 giorni		

**INFORMAZIONI ALLERGENI**

Informazioni sugli allergeni conformi alle leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche

Allergeni	Contenuto nel prodotto	Presente in altri prodotti fabbricati sulla stessa linea	Presente in stabilimento
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	SI
Diossido di solfuro e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO <sub>2</sub>	NO	NO	NO
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	NO	NO
Lupino e derivati del lupino	NO	NO	NO

Roberto Industria Alimentare s.r.l.  
Via dei Colli, 45 – 31058 Susegana (TV) – Italia  
Tel. +39 0438 63564 – fax +39 0438 64634  
e-mail: [info@robertoalimentare.com](mailto:info@robertoalimentare.com) – [www.robertoalimentare.com](http://www.robertoalimentare.com)

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita; le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-fisiche e la formulazione del prodotto devono ritenersi indicative non impegnative.