



**SCHEDA TECNICA
PANE AL GRANO DURO CON
OLIO DI OLIVA 400g**

Azienda Certificata IFS Versione 6 e BRC-GSFS
Versione 6

Rev. 0 - 01/2014

CODICE PRODOTTO	0093				
PRODOTTO	PANE AL GRANO DURO CON OLIO DI OLIVA 400g				
MARCHIO	ROBERTO				
DATI CONFEZIONE					
Codice EAN	8003490038005				
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)				
DATI CARTONE					
Codice EAN	8003490038609				
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				
DENOMINAZIONE LEGALE	Pane di semola di grano duro con olio di oliva				
INGREDIENTI	Semola rimacinata di grano duro (56%), acqua, farina di grano tenero di tipo "0",olio di oliva (2,5%), lievito naturale, destrosio, sale, farina di frumento maltato. Trattato con alcool etilico				
ALTRE INDICAZIONI	Può contenere tracce di soia. Prodotto in uno stabilimento che utilizza semi di sesamo e olio di arachidi.				
INFORMAZIONI SU VALORI NUTRIZIONALI PRODOTTO		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:	1125	13%	264	3%
	Valore energetico kcal:	266	13%	63	3%
	Grassi(g): di cui saturi (g):	3,8 0,7	5% 4%	0,9 0,2	1% 1%
	Carboidrati(g): di cui zuccheri (g):	48,4 3,5	19% 4%	11,4 0,8	4% 1%
	Fibra alimentare (g):	3,5	-	0,8	-
	Proteine (g):	8,0	16%	1,9	4%
	Sale (g):	1,4	23%	0,3	5%



**SCHEDA TECNICA
PANE AL GRANO DURO CON
OLIO DI OLIVA 400g**

Azienda Certificata IFS Versione 6 e BRC-GSFS
Versione 6

Rev. 0 - 01/2014

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: filone di pane tagliato a fette, superficie esterna ricoperta di crosta dorata e mollica uniformemente alveolata all'interno Odore: tipico del pane Colore: bianco uniforme, con bordo di crosta dorato Sapore: tipico del pane
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica Microbica Totale : < 500 UFC/g Muffe: < 100 UFC/g Lieviti: < 100 UFC/g
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto
GIORNI DI VITA MINIMI GARANTITI ALLA CONSEGNA	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 ₂	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 – 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.