

	SCHEDA PRODOTTO	Ns Codice:	PAN207
		Rev.ne	1
		Em.ne:	21/03/2018
		Cod. EAN:	8 008696 027976

Denominazione di vendita:	Le ciabattine
---------------------------	----------------------

Peso	200g (50g x 4)
Tipo prodotto:	prodotto da forno senza glutine (con olio extra vergine di oliva 1,9%).
Ingredienti:	Acqua, amido di mais, farina di riso, farina di grano saraceno, olio di semi di girasole, fibre di psyllium, amido di riso, proteine di patata, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; olio extra vergine d'oliva, sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, lievito, zucchero, addensanti: gomma di guar, gomma di xanthan; aromi.
Eventuali allergeni	Può contenere tracce di senape , lupini e soia .

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI	
Allergeni	Presenza in ricetta (+) o in tracce (tr)
Cereali contenenti glutine	
Crostacei e prodotti derivati	
Uova e prodotti derivati	
Pesce e prodotti derivati	
Arachidi e prodotti derivati	
Soia e prodotti derivati	tr
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	
Frutta a guscio	
Sedano e prodotti derivati	
Senape e prodotti derivati	tr
Semi di sesamo e prodotti derivati	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10ppm	
Lupini e prodotti a base di lupini	tr
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

Altre caratteristiche:	Trattato in superficie con alcol etilico. Confezione multipack contenente 4 monoporzioni singolarmente confezionate		
	NUTRIFREE è un marchio NT FOOD S.p.A. via della Galeotta loc. Tei 6/c 55011 Altopascio (LU)		
	Prodotto e confezionato nello stabilimento di: A - Via della Galeotta Loc. Palandri, 55011 Altopascio (LU) Italy B - Via Puccini 1770, 55016 Porcari (LU) Italy Vedere la lettera riportata sulla confezione accanto al termine minimo di conservazione.		
	Prodotto certificato spiga barrata	Codice spiga barrata:	IT-047-034
Azienda con sistema di qualità certificato in conformità alla norma ISO 9001:2008, allo standard BRC, allo standard IFS			

Durata del Prodotto:	5 mesi dal confezionamento
----------------------	----------------------------

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI				
Caratteristica	Valore x 100 g	A.R.% riferito a 100 g	Valore per circa 50g (1 ciabattina)	A.R.% riferito circa 50g
Energia (Kcal)	272	14%	136	7%
Energia (KJ)	1144	14%	572	7%
Grassi (g)	8,9	13%	4,5	6%
-Di cui acidi grassi saturi (g)	1,8	9%	0,9	5%
Carboidrati (g)	42	16%	21	8%
-Di cui zuccheri(g)	3,9	4%	2,0	2%
Fibre (g)	3,1		1,6	
Proteine (g)	4,4	9%	2,2	4%
Sale (g)	1,3	21%	0,64	11%

CLAIMS AUTORIZZATI (Reg. 1924/2006)	
Naturalmente privo di lattosio	
A basso contenuto di zuccheri	
con olio extra vergine di oliva	ingrediente caratterizzante - QUID 1,9%
con farina di grano saraceno	ingrediente caratterizzante - QUID 6,5%

SPECIFICHE DI TRASPORTO	
Descrizione:	Temperatura ambiente

	SCHEDA PRODOTTO	Ns Codice:	PAN207
		Rev.ne	1
		Em.ne:	21/03/2018
		Cod. EAN:	8 008696 027976

Denominazione di vendita:	Le ciabattine			
SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO				
Imballo secondario	Cartone			
Imballo primario	Film in materiale plastico			
Tipologia Cartonaggio:	Misure (cm)	N Pezzi per cartone	Pancalizzazione	Note
	40 x 22,5 x 29,5h	10	10 x 4	cartone W

CARATTERISTICHE DI QUALITA'			
Chimico/Fisiche e microbiologiche:	Caratteristica	Value	Tolerance
	Umidità	38%	±5
	OGM	Assenti	
	Glutine	≤ 20 ppm	
	Carica aerobica mesofila	<100.000 U.F.C./g	
	Salmonella in 25 gr.	Assente	
	Coliformi	<10 U.F.C./g	
	Muffe	<500 U.F.C./g	
Organolettiche:	Lieviti	<500 U.F.C./g	
	Caratteristica	Descrizione	
	Aspetto	forma tondeggiante	
	Colore	Dorato in superficie	
	Sapore	Tipico del pane fresco	