

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PANFETTE MORBIDO con farina INTEGRALE 85g NUTRIFREE

Codice	PAN172
Rev.ne	10
Emissione	11/01/2021

DATI GENERALI	
EAN unità di vendita	8008696026269
EAN display box	
EAN unità logistica	18008696026266
Denominazione:	Prodotto da forno con farina di grano saraceno integrale senza glutine
Peso:	85GR
Shelf life (mesi):	5
Stabilimento di produzione e confezionamento:	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 grano saraceno integrale 10,4%, amido di riso, destrosio, olio di semi di girasole, crusca di riso 2,9%, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; olio extra vergine di oliva 2,3%, semi di lino 1,9%, semi di girasole 1,9%, fibre di psyllium, proteine di pisello, sale, lievito, 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 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	Assente
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	85
Numero di porzioni per confezione	20



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PANFETTE MORBIDO con farina INTEGRALE 85g NUTRIFREE

Codice	PAN172
Rev.ne	10
Emissione	11/01/2021

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE				
	Valore medio per 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)	Valore per porzione	Assunzioni di riferimento per porzione (%)
Energia kJ	1050	13	892	11
Energia kcal	250	13	213	11
Grassi g	9,2	13	7,8	11
di cui acidi grassi saturi g	1,8	9	1,5	8
Carboidrati g	35	13	30	11
di cui zuccheri g	3,3	4	2,8	3
Fibre g	5,8	-	4,9	-
Proteine g	4,0	8	3,4	7
Sale g	1,7	28	1,5	24

ALTRE CARATTERISTICHE			
	SI	NO	Codice
Prodotto certificato spiga barrata	~		IT-047-044
Prodotto certificato milk & lactose free	~		

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto

MODALITA' DI UTILIZZO

SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO					
Tipologia di imballo	Descrizione meteriale	Descrizione materiale		Misure (cm)	
Tipologia di imballo	Descrizione materiale			L	P
Unità di vendita	Film in materiale plastico		0,00	0,00	0,00
Unità logistica	Cartone		18,70	31,00	15,90

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE		
Caratteristica	Valore	U.m.
Allergene glutine	< 20,0	mg/kg
OGM (organismi geneticamente modificati)	Assenti	•
Carica batterica totale	< 100000	ufc/g
Muffe	< 500	ufc/g
Lieviti	< 500	ufc/g
Coliformi totali	< 10	ufc/g
Salmonella spp	assente	UFC /25 g
Umidità	39,00 - 45,00	%



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PANFETTE MORBIDO con farina INTEGRALE 85g NUTRIFREE

Codice	PAN172
Rev.ne	10
Emissione	11/01/2021

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
Caratteristica	Descrizione	
Aspetto	Pane a fette di forma ovale	
Colore	Pane integrale; scuro in superficie	
Sapore	Tipico del pane fresco	