

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>NUTRIFREE IL MIO PANINO 90g</b>	<b>Codice</b> PAN243
		<b>Rev.ne</b> 4
		<b>Emissione</b> 08/02/2023

### DATI GENERALI

EAN unità di vendita	8008696029260
EAN display box	
EAN unità logistica	18008696029267
Denominazione:	Prodotto da forno senza glutine
Informazioni aggiuntive:	Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.
Peso:	90g
Shelf life (mesi):	5
Stabilimento di produzione:	Via della Galeotta Loc. Palandri, 55011 Altopascio (LU) Via Puccini 1770 - 55016 Porcari (LU)
Certificazioni:	Azienda certificata in conformità allo standard BRC e allo standard IFS

### INGREDIENTI

Acqua, amido di mais, farina di riso, farina di grano saraceno, olio di semi di girasole, fibre di psyllium, amido di riso, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; olio extra vergine di oliva, sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, lievito, zucchero, aromi, addensanti: gomma di guar, gomma di xanthan; 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 $\geq 10$ 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
Numero di porzioni per confezione

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>NUTRIFREE IL MIO PANINO 90g</b>	<b>Codice</b> PAN243
		<b>Rev.ne</b> 4
		<b>Emissione</b> 08/02/2023

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Valore medio per 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)	Valore per porzione	Assunzioni di riferimento per porzione (%)
Energia kJ	1066	13	959	11
Energia kcal	254	13	228	11
Grassi g	7,8	11	7,0	10
di cui acidi grassi saturi g	1,2	6	1,1	5
Carboidrati g	40	15	36	14
di cui zuccheri g	4,8	5	4,3	5
Fibre g	5,0	-	4,5	-
Proteine g	3,4	7	3,1	6
Sale g	1,4	23	1,3	21

Porzione di riferimento per valori nutrizionali:	90g
--	-----

### ALTRE CARATTERISTICHE

	SI	NO	Codice
Prodotto certificato spiga barrata	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	IT-047-031

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto

### MODALITA' DI UTILIZZO

### SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO

Tipologia di imballo	Descrizione materiale	Misure (cm)		
		H	L	P
Unità di vendita	Film in materiale plastico	12,00	15,00	4,50
Unità logistica	Cartone	13,50	29,50	26,00

### PALLETTIZZAZIONE

Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
12	12	8	96

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>NUTRIFREE IL MIO PANINO 90g</b>	<b>Codice</b> PAN243
		<b>Rev.ne</b> 4
		<b>Emissione</b> 08/02/2023

#### 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
Coliformi totali	< 10	ufc/g
Salmonella spp	assente	UFC /25 g
Muffe	< 1000	ufc/g
Lieviti	< 1000	ufc/g
Bacillus cereus	< 10	ufc/g
Spore Bacillus cereus	< 10	ufc/g
Umidità	39,00 - 44,00	%

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	panino tondo con crosta dorata.
Colore	crosta dorata e interno bianco-beige
Sapore	tipico di un pane morbido