	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO *PRODUCT DATASHEET*	Mod.28.02 Revisione / *Reviewed* 16/11/2023

PRODUTTORE *MANUFACTURER*	**Panificio Cremona Italia Srl** SEDE LEGALE e OPERATIVA / *REGISTERED OFFICE and PRODUCTION*: Via Della Repubblica 6-6a, 26044 Levata di Grontardo (CR) PARTITA IVA / *VAT NUMBER*: 01360550196 Tel / *Phone:* 0372 890049; Fax: 0372 89459 Web page: www.panificiocremona.it **Prodotto in Italia – Made in Italy**	
NOME COMMERCIALE PRODOTTO *TRADING NAME*	**CHICCO DI GRANO 50g**	
DENOMINAZIONE DI VENDITA *SALES DESCRIPTION*	Pane di tipo "0" con olio extravergine di oliva e olio di girasole, parzialmente cotto e surgelato. *Wheat flour bread with extra virgin olive oil and sunflower oil, partially cooked and frozen.*	
IMMAGINE PRODOTTO *PRODUCT IMAGE*		
DESCRIZIONE FISICA *PHYSICAL DESCRIPTION* Le seguenti caratteristiche sono soggette ad una tolleranza del ±10% *The following characteristics are subject to a tolerance of ± 10%*	PESO MEDIO / *AVERAGE WEIGHT* **50 g**	
	DIMENSIONI PRODOTTO / *PRODUCT DIMENSIONS* Lunghezza / *Length* **7 cm** Larghezza / *Width* **4 cm** Altezza / *Height* **5 cm**	
CODICE PRODOTTO *PRODUCT CODE*	**0061**	
SHELF LIFE	Da consumarsi preferibilmente entro: 12 mesi dalla data di produzione. *Best before: 12 months from production date.*	
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE *STORING CONDITION*	Conservare a -18°C. *Store at -18°C.*	
INDICAZIONI D'USO *INDICATIONS FOR USE*	Temperatura **200°C** Tempo **6/7 minuti** È preferibile scongelare il prodotto 30 minuti prima della cottura. *Temperature* ***200°C*** *Time* ***6/7 minutes*** *It is preferable to defrost the product 30 minutes before cooking.*	
LOTTO *LOT*	I lotti sono identificabili mediante un numero di lotto specifico assegnato durante la produzione da cui si determinano la data di produzione e le materie prime utilizzate. *The batches are identified using a specific batch number assigned during production which generates the production date and the raw materials used.*	
PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE *CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES*	Attività dell'acqua / *Water activity*: Umidità / *Humidity*: pH:	0.8<Aw<0.95 25%<U<35% 5.5<pH<6.5
PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE *MICROBIOLOGICAL PROPERTIES*	Carica Batterica Totale / *Total Bacterial Load*: Staf. Coag +: *Escherichia Coli*: *Listeria monocytogenes*: *Salmonella* spp:	<500.000 UFC/g <100 UFC/g <100 UFC/g Assente in 25 g Assente in 25 g

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO *PRODUCT DATASHEET*	Mod.28.02 Revisione / *Reviewed* 16/11/2023

INGREDIENTI *INGREDIENTS*	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, olio extra vergine di oliva (0,9%), olio di girasole (0,9%), farina di GRANO tenero maltato, lievito di birra. *WHEAT flour, water, salt, extra virgin olive oil (0,9%), sunflower oil (0,9%), malted WHEAT flour, yeast.*	
ALLERGENI *ALLERGENS*	Contiene **cereali contenenti glutine**. Può contenere tracce di **uovo**, **frutta a guscio, latte, soia, sesamo** e **senape.** *Contains **cereals containing gluten.*** *May contains **egg, nuts, milk, soy, sesame** and **mustard.***	
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA *ORIGIN OF THE RAW MATERIAL*	**Farina di GRANO tenero tipo "0"** Agricoltura UE/NON UE: Italia, Ungheria, Francia, Germania, Austria, America del nord, Kazakistan. Paese di molitura: **Italia.** ***WHEAT flour*** *E.U./NON E.U. Agriculture: Italy, Hungary, France, Germany, Austria, North America, Kazakistan.* *Country of milling: **Italy.***	
VALORI NUTRIZIONALI *NUTRITIONAL VALUES*	**Valori nutrizionali medi/** ***Average nutritional values***	**Per 100 g**
	Energia / *Energy*	969 kJ / 229 kcal
	Grassi / *Fat*	2,0 g
	di cui acidi grassi saturi / *of which saturates*	0,2 g
	Carboidrati / *Carbohydrate*	45,0 g
	di cui zuccheri / *of which sugars*	1,1 g
	Fibre / *Fiber*	1,8 g
	Proteine / *Protein*	6,8 g
	Sale / *Salt*	1,2 g

IMBALLAGGIO *PACKAGING*	IMBALLAGGIO PRIMARIO / *PRIMARY PACKAGING*		
	Sacchetto HDPE *HDPE bag*		
	IMBALLAGGIO SECONDARIO / *SECONDARY PACKAGING*		
	Scatole di cartone *Carton boxes*		
CODICE EAN CARTONE *BOX EAN CODE*	**8033324960615**		
PALLETTIZZAZIONE *PALLETISATION FOR RETAIL DISTRIBUTION*	MISURA CARTONE *GROSS WEIGHT BOX*	PESO CARTONE *WEIGHT BOX*	
	40*26*25	4 kg	
	CARTONI PER STRATO *BOXES PER LAYER*	TOTALE STRATI *TOTAL LAYERS*	CARTONI PER PALLET (80 X 120 cm) *TOTAL BOXES PER PALLET*
	9	7	63

Tutte le informazioni sopra riportate sono conformi al Reg. CE 1169/2011.
All the above information is compliant with EC Reg. 1169/2011.