La Campagnola S.r.l

Via Giovanni Paolo I, n. 132 - 84022 - Campagna (SA)

P. IVA 04938560655 Tel./Fax 0828.49117

info@biscottificiolacampanola.it
www.biscottificiolacampagnola

SCHEDA TECNICA PRODOTTO DA FORNO

DENOMINAZIONE DI VENDITA	**BISCOTTI MISTI INTEGRALI** (pane tostato con farina di grano tenero integrale e crusca tostata di grano tenero)
INGREDIENTI	Farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, farina di **GRANO** tenero integrale (14,2%), farina di mais, crusca di **GRANO** tenero (1,4%), sale, lievito di birra. Gli ingredienti in **MAIUSCOLO** possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti. Può contenere tracce di AVENA, MALTO, SENAPE, SOIA.
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100 grammi di prodotto	• kcal 389 • kJ 1650 • GRASSI 2,2g di cui: ACIDI GRASSI SATURI 0,3g • CARBOIDRATI 78g di cui: ZUCCHERI 1g • FIBRE 4,8g • PROTEINE 12g • SALE 2,15g
CONSIGLI D'USO	BAGNARE IL PRODOTTO ABBONDANTEMENTE CON ACQUA E CONSUMARE IN BREVE TEMPO
CONSERVAZIONE E SCADENZA	• DICITURA DATA DI SCADENZA: GG-MM-AA

	• SCADENZA IN GIORNI (VITA UTILE): 365 (12 MESI) DALLA DATA DI PRODUZIONE • PERIODO MASSIMO DI STOCCAGGIO IN GIORNI PRESSO IL NOSTRO DEPOSITO: 120 (4 MESI). La gestione del nostro magazzino prevede un periodo massimo di stoccaggio di 120 giorni (4 mesi) che non compromette la qualità del prodotto entro la sua finestra di validità di 12 mesi. • TEMPERATURA DI STOCCAGGIO: TEMP. AMBIENTE • TEMPERATURA DI TRASPORTO: TEMP. AMBIENTE CONSERVAZIONE: CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI CALORE E DA FONTI LUMINOSE
CONFEZIONAMENTO	• CONFEZIONE DA: g **650** • INVOLUCRO INTERNO: FILM POLIPROPILENICO CAST TIPO COPOLIMERO • INVOLUCRO ESTERNO: FILM ALIMENTARE IN POLIOLEFINA • PRODOTTO SOGGETTO A CALO DI PESO NATURALE • N° PEZZI PER CARTONE: **12**
CODICE PRODOTTO INTERNO	• A2
CODICE EAN 13 – PESO FISSO	• **8 030293 007501**
COMPOSIZIONE DEL PALLET	• NUMERO CARTONI PER STRATO: **6** • NUMERO DI STRATI PER PALLET: **5** • NUMERO CARTONI PER PALLET: **30** • BANCALE EPAL DA RENDERE • SOVRAPPONIBILITA' DEL PALLET: **NO**