



SCHEDA TECNICA – PANE DI SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

NOME COMMERCIALE	PANE DI SEMOLA RIMACINATA	
CATEGORIA MERCEOLOGICA	PANE	
CODICE EAN	2304283004945	
INGREDIENTI	 Semola rimacinata di GRANO duro, Acqua, Lievito naturale(lievito madre), sale e lievito di birra.  Durum WHEAT semolina, water, natural yeast (sourdough), salt and yeast.	
OGM	Assenti (Reg. CE 1829 e 1830 del 2003)	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI PER 100 G. DI PRODOTTO	Valore Energetico	Kcal 275 Kjoule 1151
	Proteine	9,22 g
	Carboidrati	49,81 g
	Di cui zuccheri	0,21 g
	Grassi	4,12 g
	Di cui saturi	0,67 g
	Fibre	2,80 g
	Sale	0,50 g
USO PREVISTO	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai seguenti allergeni.	
ALLERGENI	Prodotto in uno stabilimento che utilizza latte, uova , soia e frutta a guscio. Contiene glutine.(D Lgs. 178/2006, Reg. CE 1169/2011)	
SHELF LIFE	5 Giorni	

PRIMO IMBALLO	PPL , Microforato termo retratto ,sfuso con etichetta recante tutte le informazioni.
SECONDO IMBALLO (BOX)	10 Kilogrammi (Peso lordo 10,94 kg.)
DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO	Altezza : 28 cm Larghezza : 40 cm Lunghezza : 54 cm
INFORMAZIONI PRESENTI SULLA CONFEZIONE	Nome commerciale , ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, modalità di utilizzo, valori nutrizionali medi per 100 g.
TIPO DI PALLET	EPAL
EUROPALLET	28 Cartoni (H 211 – 302 kg Peso lordo)
DIMENSIONI DEL PALLET	Altezza : 218 cm Larghezza : 80 cm Lunghezza : 120 cm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	Numero cartoni : 28 Pezzi per strato : 4 Numero strati : 7
TRASPORTO	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) e dotato di idoneo sistema di mantenimento della temperatura richiesta.
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente in luogo asciutto