



SCHEDA TECNICA – IL RIGATELLO

NOME COMMERCIALE	IL RIGATELLO GR. 900	
CATEGORIA MERCEOLOGICA	BISCOTTO DA LATTE	
CODICE EAN	8008891000156	
INGREDIENTI	 INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero, zucchero, olio extra vergine di oliva, acqua, emulsionanti, mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), leticina di SOIA, sale, acidificante : aromi coloranti, beta carotene, age. lievitanti : bicarbonato di ammonio, LATTE in polvere, burro (crema di LATTE e acqua) , aroma : arancia.  INGREDIENTS: Soft WHEAT flour, sugar, extra virgin olive oil, water, emulsifiers, mono and diglycerides of fatty acids (E471), SOI lecitin, salt, acidifier: coloring flavors, beta carotene, age. dough: ammonium bicarbonate, MILK powder, butter (MILK cream and water), aroma: orange.	
OGM	Assenti (Reg. CE 1829 e 1830 del 2003)	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI PER 100 G. DI PRODOTTO	Valore Energetico	Kjoule 1933,67 Kcal 459,49
	Grassi	15,33 g
	Di cui acidi grassi saturi	5,20 g
	Carboidrati	74,16 g
	Di cui zuccheri	42,35 g
	Fibre	4,20 g
	Proteine	6,22 g
	Sale	1,30 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 e soia. Può contenere tracce di solfiti. Contiene glutine.(D Lgs. 178/2006, Reg. CE 1169/2011
SHELF LIFE	12 Mesi
PRIMO IMBALLO	Buste PPL da 350 g.
SECONDO IMBALLO (BOX)	12 Confezioni (Peso lordo 4,70 kg.)
DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO	Altezza : 28 cm Larghezza : 25 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	42 Cartoni (H 218 – 220 kg Peso lordo)
DIMENSIONI DEL PALLET	Altezza : 218 cm Larghezza : 80 cm Lunghezza : 120 cm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	Numero cartoni : 42 Pezzi per strato : 6 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