

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 02/09/2019

Pag. 1 di 2

Compilato e approvato da RQ

FRISELLE INTEGRALI

Denominazione commerciale	Friselle Integrali Lunghe
Denominazione legale	Prodotto da forno
Produttore	Abbondante srl Contrada Piana Z. I. Ponte, 82030 – Benevento (BN)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Farina integrale di grano tenero (50%), lievito madre (farina di grano tenero di tipo "00", acqua), sale.
Allergeni	Glutine. Può contenere tracce di uova, soia e sesamo.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto soggetto a calo di peso naturale.
Modalità d'uso	Da utilizzare come sostituto del pane o condirlo secondo i propri gusti.
Shelf life alla produzione	300gg
Shelf life residua (alla consegna)	270gg
Peso netto	300g
Confezione	Doppio incarto in polipropilene termosaldato
Modalità di confezionamento	Confezionato in termosaldatura

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0575
Codice EAN	8011192003511

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1491
	kcal	352
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	1,5
	g	0,3
Carboidrati di cui zuccheri	g	71
	g	1,8
Proteine	g	11
Sale	g	2,2
Fibre	g	5,4

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Caratteristiche organolettiche	Aspetto: tipico di un prodotto tostato, con bordi netti, assenza di bruciature su tutta la superficie, assenza di colorazioni anomale; Colore: prodotto di colore brunito senza evidenti macchie dovute a bruciature e di colorazioni anomale; Odore: tipico di un prodotto tostato, assenza di colori anomali;
Dimensione	Struttura: consistenza omogenea e croccante. Forma allungata di circa 20cm

-Caratteristiche microbiologiche-

Conteggio delle colonie aerobiche (32°C)	ufc/g	<1x10 ⁴
Muffe e lieviti	ufc/g	<1000
Staphylococchi coagulasi positivi	ufc/g	<10
Clostridi solfito riduttori	ufc/g	<10
Bacillus cereus	ufc/g	<1000
E. coli	ufc/g	<10
Salmonella spp.		Assente in 25g
Listeria monocytogenes		Assente in 25g

I valori si riferiscono al prodotto correttamente conservato fino al termine della shelf life.

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 02/09/2019

Pag. 2 di 2

Compilato e approvato da RQ

-Caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento-

Il materiale plastico è conforme alla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg. (CE) n.1935/2004); D.M. del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Dimensioni del packaging	
Altezza	22cm
Larghezza	11cm
Unità di vendita	Confezione contenente n. 6 pezzi
Imballo secondario	
Tipologia imballo	Scatola di cartone neutro
Pezzi per imballo	15
Peso lordo imballo	5,2kg
Dimensioni imballo secondario	
Lunghezza	58cm
Larghezza	26,5cm
Altezza	22cm

-Caratteristiche logistiche e schemi di pallettizzazione-

Colli per strato	6
Altezza pallet	110cm
Peso pallet	170kg