

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 06/08/2019

Pag. 1 di 2

Compilato ed approvato da RQ

TRECCIOLO SANNITA CLASSICO

| | |
|-----------------------------|---|
| Denominazione commerciale | Trecciollo Sannita classico |
| Denominazione legale | Prodotto da forno |
| Produttore | L'ARTE DEI SAPORI s.a.s. Via Molino Vecchio 11, 82034 – Guardia Sanframondi (Bn) |
| Distributore | I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento |
| Ingredienti | Farina di grano tenero di tipo "0", olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva (10%), lievito madre (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), malto di frumento, sale |
| Allergeni | Glutine. Può contenere tracce di orzo, soia, sesamo, frutta a guscio. |
| Modalità di conservazione | Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce |
| Shelf-life | 240gg |
| Peso | 200g |
| Lotto | L + codice numerico a 6 cifre: numero progressivo del giorno, secondo il calendario Giuliano, seguito dalla cifra del mese + trattino + ultime due cifre dell'anno in corso. |
| Modalità di confezionamento | Confezione termosaldata |
| Descrizione del prodotto | Friabili biscotti ottenuti dall'impasto di farina, olio, lievito madre, acqua, sale, lavorato fino a raggiungere la giusta elasticità. Dai ritagli di pasta viene data la forma tipica dei taralli. La lavorazione artigianale è caratterizzata dal processo di intrecciamento, bollitura in acqua calda ed infine il passaggio in forno, sino a raggiungere la tipica colorazione dorata, conferendo gusto e friabilità al prodotto. |

-Caratteristiche generali-

| | |
|-----------------|---------------|
| Codice articolo | IDA0570 |
| Codice EAN | 8011192003443 |

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

| | | |
|--------------------------------------|------|------|
| Valore Energetico | kJ | 1829 |
| | kcal | 435 |
| Grassi di cui acidi grassi saturi | g | 15 |
| | g | 2 |
| Carboidrati di cui zuccheri | g | 63 |
| | g | 2,3 |
| Proteine | g | 9,8 |
| Sale | g | 1,8 |

-Informazioni sul confezionamento-pallettizzazione-

| | |
|------------------------------|---------------------------------|
| Imballo primario | Confezione termosaldata |
| Imballo secondario | Cartone ondulato tipo americano |
| Materiale di confezionamento | PPL |
| Tipo bancale | Epal 80 x 120 |

| TIPOLOGIA CARTONE | Altezza incluso plt | N° totale cartoni | N° cartoni per strato | N° strati |
|-------------------|---------------------|-------------------|-----------------------|-----------|
| Da 18 pezzi | 240cm | 80 | 8 | 10 |



SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 06/08/2019

Pag. 2 di 2

Compilato ed approvato da RQ

DICHIARAZIONE IMBALLAGGI

Conformità di tutti i materiali da imballo, secondo quanto previsto dal D.M. del 21/03/1973, Reg. (CE) n. 1935/2004, Reg. (CE) n. 1895/2005, Reg. (CE) n. 10/2011 e successive modifiche.

DICHIARAZIONE HACCP

L'azienda produttrice opera secondo un proprio sistema HACCP; si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Regg. (CE) n. 178/2002, n. 852/2004, n. 53/2004, n. 882/2004 e successive modifiche.

PARAMETRI CHIMICI

Valori conformi al Reg. (CE) n. 1881/2006 e successive modifiche, valori conformi al Reg. (CE) n. 396/2005 e successive modifiche.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Valori conformi alle GMP