

	<b>SCHEDA PRODOTTO</b>	Ns Codice: <b>PAN198</b>
		Rev.ne: 0
		Em.ne: 20/01/2017
		Cod. EAN: <b>8008696027068</b>

Denominazione di vendita:	<b>Le ciabattine</b>
---------------------------	----------------------

Peso	50 g
Tipo prodotto:	prodotto da forno senza glutine
Ingredienti:	acqua, amido di mais, farina di riso, amido di riso, fibre vegetali, proteine vegetali, olio extra vergine d'oliva 2,2%, sciroppo di glucosio-fruttosio, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, addensanti: gomma di guar e gomma di xanthan, olio di semi di girasole, sale, lievito, aromi.
Eventuali allergeni	Può contenere tracce di <b>lupino</b> e <b>senape</b> .

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI	
Allergeni	Presenza in ricetta (+) o in tracce (tr)
Cereali contenenti glutine	
Crostacei e prodotti derivati	
Uova e prodotti derivati	
Pesce e prodotti derivati	
Arachidi e prodotti derivati	
Soia e prodotti derivati	
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	
Frutta a guscio	
Sedano e prodotti derivati	
Senape e prodotti derivati	tr
Semi di sesamo e prodotti derivati	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10ppm	
Lupini e prodotti a base di lupini	tr
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

Altre caratteristiche:	Prodotto e confezionato in:	
	A Via della Galeotta, loc. Palandri 55011 Altopascio (Lucca), Italy	
	B Via Puccini, 1770 55016 Porcari (Lucca), Italy	
	Prodotto certificato spiga barrata	Codice spiga barrata:
Azienda con sistema di qualità certificato in conformità alla norma ISO 9001:2008, allo standard BRC, allo standard IFS		

Durata del Prodotto:	4 mesi dal confezionamento
----------------------	----------------------------

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI			
Caratteristica	Valore x 100 g	G.D.A.: riferito a 100 g	
Energia (Kcal)	242	12,1%	
Energia (KJ)	1024	12,2%	
Grassi (g)	3,3	4,7%	
-Di cui acidi grassi saturi (g)	1,0	5,0%	
Carboidrati (g)	46,7	18,0%	
-Di cui zuccheri(g)	1,5	1,7%	
Fibre (g)	2,9		
Proteine (g)	5,0	10,0%	
Sale (g)	0,80	13,3%	

CLAIMS AUTORIZZATI (Reg. 1924/2006)	
Con olio extravergine d'oliva	Ingrediente caratterizzante
Naturalmente privo di lattosio	
A basso contenuto di zuccheri	≤ 5 g/100 g zuccheri

SPECIFICHE DI TRASPORTO	
Descrizione:	Temperatura ambiente

SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO				
Tipo di confezionamento:	Film in materiale plastico			
Imballo:	Cartone			
Tipologia Cartongaggio:	Misure (cm)	N Pezzi per cartone	Pancalizzazione	Note
	39,5 x 15,5x 13	12	18 x 5 strati 90 cartoni	

CARATTERISTICHE DI QUALITA'			
Chimico/Fisiche e microbiologiche:	Caratteristica	Valore	Tolleranza
	Umidità	46%	± 10%
	OGM	Assenti	
	Glutine	≤ 20 ppm	
	Carica aerobica mesofila	<100.000 ufc/g	
	Salmonella in 25 gr.	Assente	
	Coliformi	<10 ufc/g	
Muffe e lieviti	<500 ufc/g		
Organolettiche	Caratteristica	Descrizione	
	Aspetto	Forma tonda	
	Colore	Dorato in superficie	
	Sapore	Tipico del prodotto, con note dolci	

Buongiorno dott.ssa Gelatti,  
di seguito l'origine delle principali materie prime dei prodotti da lei indicati:

AMIDO DI MAIS:  
origine principale: Austria e Slovacchia; origine secondaria: Ungheria e Olanda

FARINA DI RISO:  
origine principale: Italia;

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE:  
origine principale: Italia; origine secondaria: Ungheria e Bulgaria

Rimanendo a disposizione per qualsiasi chiarimento, invio cordiali saluti

**Marilena Tonarelli**  
**Ufficio Qualità**  
email : [marilena.tonarelli@ntfood.it](mailto:marilena.tonarelli@ntfood.it)

