



Nuova Industria Biscotti Crich S.p.a.
Via Alcide De Gasperi, 11
31050 Zenson di Piave (TV) - Italy -
Tel. +39 0421 344203
Fax +39 0421 344616
nuovacrich@crich.it www.crich.it



SCHEMA COMMERCIALE PRODOTTO

Frollino biologico
100% farina integrale italiana macinata a pietra
22 g CRICH

Marchio: CRICH
Categoria: biscotto frollino biologico con farina integrale macinata a pietra.
Posizione legale: prodotto da forno biologico.
Organismo di controllo: SUOLO & SALUTE (IT BIO 004).

Codice interno: 7106
Codice EAN: 8008620071068
Codice ITF: 08008620871064

Ingredienti:
*farina di FRUMENTO integrale macinata a pietra 58,7%, *zucchero di canna, *olio di semi di girasole, *farina di fiocchi d'AVENA, *amido di FRUMENTO, *fibra di pisello, *sciroppo di malto d'ORZO, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio; sale, *aroma naturale di vaniglia, aroma naturale di oliva.
*Biologico.
Può contenere: LATTE, UOVA, SOIA, NOCCIOLE, MANDORLE, PISTACCHI, SENAPE.

Informazioni Nutrizionali (valori medi)

	/100g	/22 g	
Energia	1876	413	kJ
Energia	447	98	kcal
Grassi	16	3,6	g
di cui acidi grassi saturi	1,7	0,4	g
Carboidrati	64	14	g
di cui zuccheri	19	4,2	g
Fibre	8,3	1,8	g
Proteine	7,0	1,5	g
Sale	0,70	0,15	g

Traduzione diciture:
Italiano; Inglese; Tedesco; Francese; Spagnolo; Arabo.

Confezione:
pacchetto flow-pack in PET + PP COEX MET, contenente n. 2 biscotti; cartone contenente 200 porzioni da 22 g.

Logistica:
EPAL pallet (cm) 80 x 120.

Cartone:
cassa americana
graficato

Cartoni per pallet completo	*	72
Cartoni per strato		9
Strati per pallet		4
Altezza pallet completo (cm)		250
Peso lordo pallet completo (kg)		409

Peso netto confezione:	(g)	22	(oz)	0,8
Unità di vendita (cartone) (pz):	200			
Misure cartone (cm (lunghezza x larghezza x altezza)):	40,0	25,0	27,5	
Peso netto cartone (kg):	4,4			
Peso lordo cartone (kg):	5,1			
Volume cartone (mc):	0,0275			
Dimensione unità di vendita (cm (lunghezza x larghezza x altezza)):	12,5	2,0	4,0	

* Pallet completo = 2 palette sovrapposte da 36 cartoni cad.
NB: ordini solo a multipli di pallet completo.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.

Condizioni di trasporto: in condizioni normali ed in accordo alle buone norme di preservazione del prodotto.
Camion coibentato

Temperatura ottimale: + 4 / + 30 °C.

Umidità ottimale: U.R. 30/70%.

Termine minimo di conservazione: 12 mesi.

Rev 6 del 29/09/2021

Emissione a cura di RAQ

La presente scheda commerciale prodotto è di proprietà della NUOVA INDUSTRIA BISCOTTI CRICH SPA. Non può essere riprodotta in qualsiasi forma e/o inviata a Terzi senza autorizzazione. Le informazioni riportate potranno subire delle modifiche in base alle normative vigenti ed a esigenze produttive.

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: NUOVA INDUSTRIA BISCOTTI CRICH SPA

Denominazione prodotto: Frollino biologico 100% farina integrale italiana macinata a pietra 22 g CRICH

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	SI	SI
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	SI
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	SI
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	SI
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	SI
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 23/02/2022

TIMBRO E FIRMA:

Nuova Industria Biscotti CRICH S.p.A.
 ITALY 31050 ZENSON DI PIAVE (TV)
 Via De Gasperi, 11
 Cod. Fisc. e Part. IVA 03371260268



Buongiorno
Bontà

Spett.le
CAMST Soc. Coop. a r.l.
Via Tosarelli, 318
Frazione Villanova – Castenaso (BO)
TEL +39 0512107682
FAX +39 0516054703

Zenson di Piave, 23/02/2022

NUOVA INDUSTRIA
BISCOTTI CRICH SPA

Via A. De Gasperi, 11
31050 ZENSON DI PIAVE
(TV) - ITALIA

Tel. 0039 0421 344203 (r.a.)

Fax 0039 0421 344207

Fax 0039 0421 344616

Web: www.crich.it

E-mail: nuovacrich@crich.it

Reg. Imp. 03371280268

C.F. e P. IVA IT 03371280268

Num. Iscr. REA Treviso 266798

Cod. Mecc. TV 049957

Cap. Soc. 945.000 d i.v.

CODICE SDI: HHBD9AK

OGGETTO: Dichiarazione di origine (provenienza) dei prodotti a marchio CRICH

In merito alla Vs. richiesta in data 22/02/2022, con la presente la NUOVA INDUSTRIA BISCOTTI CRICH S.p.A. con sede in Via A. De Gasperi, 11 - Zenson di Piave (TV)

DICHIARA

- ✓ che i prodotti da Voi acquistati a marchio CRICH, nello specifico Frollino biologico 100% farina integrale italiana macinata a pietra 22 g CRICH, sono prodotti nello stabilimento di Via A. De Gasperi, 11 - Zenson di Piave – TREVISO – ITALIA;
- ✓ che, in base alle dichiarazioni dei ns. fornitori di materie prime al momento disponibili, la farina di FRUMENTO integrale macinata a pietra biologica - ingrediente principale nel prodotto richiesto (cod. art. 7106) - ha origine geografica:

ITALIA.

Restiamo a Vs. disposizione per ulteriori informazioni.

Cordiali saluti.



NUOVA INDUSTRIA BISCOTTI CRICH SPA

Dott.ssa Ilaria Giannetti

Resp. Assicurazione Qualità