

	<p align="center">SCHEDA TECNICA FROLLINI SEMINTEGRALI CON GOCCE DI CIOCCOLATO MIELIZIA BIO</p>	<p align="right">Rev. 03 del 29/10/2024 Pag. 1 a 3</p>
---	--	--

Denominazione di vendita	Frollini semintegrati con gocce di cioccolato- Mielizia BIO - 100 x 16 g
Codice Articolo	FR16SGMZB
Codice EAN	8012527005408

Descrizione

Denominazione alimentare	Biscotto Biologico Semintegrale Con Gocce di Cioccolato
Descrizione	I frollini Mielizia BIO sono ottenuti con pochi e selezionati ingredienti biologici, tra cui miele italiano dei nostri apicoltori, farina di grano tenero italiano e zucchero italiano. Sono senza sciroppi e aromi, senza grassi animali e olio di palma, senza uova e latte aggiunti. Fonte di fibra.
Ingredienti	Farina semi-integrale di grano tenero (tipo 2) * 57%, olio di semi di girasole*, zucchero*, gocce di cioccolato* 11% (cacao min.45%, zucchero*, massa di cacao*, burro di cacao*, emulsionante: lecitina di girasole*), miele* 4%, agenti lievitanti (carbonato di ammonio, carbonato di sodio), sale, estratto naturale di oliva. *Biologico
Origine ingredienti	UE/NON UE* *Origine miele, farina semintegrale di grano tenero e zucchero: Italia
Sede dello stabilimento	Via Lavoro e Industria, 1041, 25030 Rudiano (BS)
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce
Codifica Lotto	LgggN X: L=lotto, ggg=numero progressivo del giorno dall'inizio dell'anno (giorno giuliano), N= ultima cifra dell'anno di produzione X= lettera identificativa referenza
Quantità netta dell'alimento	16 g (sacchetto monoporzione da due biscotti)
Imballo primario	PP COEX15 µ + PP COEX AV 15 µ Stampa: flessografia - Finitura: Mattata
Imballo secondario	CARTONE (gramm. < 200 g/m2)
TMC	12 mesi

Valori nutrizionali medi per 100g

Parametro	UM	Valore
Energia	kJ	2002
Energia	kcal	478
Grassi	g	21
di cui acidi grassi saturi	g	4,3
Carboidrati	g	63
di cui zuccheri	g	24
Fibre	g	3,5
Proteine	g	6,8
Sale	g	0,72



	<p align="center">SCHEDA TECNICA FROLLINI SEMINTEGRALI CON GOCCE DI CIOCCOLATO MIELIZIA BIO</p>	<p align="right">Rev. 03 del 29/10/2024 Pag. 2 a 3</p>
---	--	--

Caratteristiche sensoriali

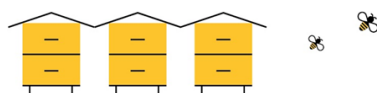
Aspetto e consistenza	Biscotto di pasta frolla molto friabile.
Colore	Colore caratteristico del prodotto da forno.
Sapore e aroma	Gusto e aroma tipici degli ingredienti caratterizzanti, esente da materiale estraneo e da sapori anomali.

Caratteristiche microbiologiche - fisiche

Carica microbica mesofila	≤ 10.000 UFC/g
Muffe	≤ 1.000 UFC/g
Lieviti	≤ 1.000 UFC/g
Enterobacteriaceae totali	≤ 1.000 UFC/g
Salmonella	Assente/25 g
Umidità (%)	< 3,5

Allergeni

Lista definita nell'allegato II del Reg. (UE) 1169/2011	Presente come ingrediente del prodotto	Può contenere
	SI/NO	SI/NO
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO



OGM

In conformità al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto è esente da contaminazioni da OGM (escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti.

Requisiti Legali

Il prodotto è conforme alla legislazione Europea vigente sulla produzione ed etichettatura dei **prodotti biologici** e sui residui dei contaminanti (aflatossine, metalli pesanti).

Pallettizzazione

Unità di vendita	16 g
N° PZ/cartone	100
Peso lordo e dimensione cartone	2,21 kg; 34,8 x 22,5 x 18,5 (h) cm
Cartoni/strato	11
Strati/pallet	6
Cartoni/pallet	66
Dimensioni pallet	80 x 120 x 125 (h) cm

Dichiarazione Packaging

L'imballo primario è conforme alla legislazione dell'Unione Europea e nazionale in materia di imballaggi a contatto con gli alimenti [Reg. (CE) 1935/2004 e Reg. (UE) 10/2011].

Stoccaggio e trasporto

Lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati durante la produzione e del prodotto finito sono conformi alle normative dell'Unione Europea.

