



TIBERPAN SOC. COOP. A R.L.

Via Tiberina, 37 - 00060 Nazzano (RM)

Cod. Fisc. e P.IVA 13284201004

Tel 0765.332088



BISSEG01 Biscotti di segale Integrale BIO - 250 G	<b>CODICE FATTURAZIONE</b>		
	BISSEG01		
	<b>CODICE EAN</b>	<b>REVISIONE N°</b>	<b>DEL</b>
	8057733751336	3	15/11/2019
		<b>IL COMPILATORE</b>	<b>MORELLI MARCO</b>

<b>PALLETIZZAZIONE</b>				
<b>PESO AL PZ.</b>	<b>PESO A CONFEZIONE</b>	<b>MISURE PRODOTTO</b>	<b>PZ. PER CONFEZIONE</b>	<b>CONF. X CART.</b>
	250 G		1	12
<b>PESO MEDIO X CARTONE</b>	<b>PESO MEDIO PEDANA</b>	<b>FILE STRATI</b>	<b>CART. X STRATO</b>	<b>TOT. CARTONI</b>
3,000 G	216,000	8	9	72
<b>MISURE CARTONE</b>	<b>ALTEZZA PEDANA</b>	<b>TIPO PEDANA</b>		
40X26,5X23	199,000	80X120		

**INGREDIENTI:** farina di segale integrale\*38%, zucchero di canna\*, burro\*, tuorlo d'uovo\*, farina di mandorle\*, aroma naturale di limone\*, aroma naturale di vaniglia, sale.\***Prodotto Biologico**

<b>VAL. NUTRIZ. PER 100 GR DI PRODOTTO</b>		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		<b>DICHIARAZIONE ALLERGENI</b>
<b>KJ-KCA</b>	1895/456	<b>PARAMETRI DETERMINATI</b>	<b>VALORI GUIDA</b>	
<b>GRASSI:</b>	30,84	<b>CBT MESOFILA (UFC/G)</b>	<100000	
<b>DI CUI SATURI:</b>	14,83	<b>ESCHERICHIA COLI (UFC/G)</b>	<10	<b>DEFINIZIONE</b>
<b>CARBOIDRATI:</b>	33,72	<b>STAFILOCOCCI COAGULAST POS. (UFC/G)</b>	<10	Presenza volontaria: ingrediente allergene (ai sensi della Direttiva 2003/89/CE, allegato III bis) presente nel prodotto Presenza involontaria: allergene presente nel luogo di produzione che può essere motivo di contaminazione crociata
<b>DI CUI ZUCCHERI:</b>	10,79	<b>BACILLUS CEREUS (UFC/G)</b>	<100	
<b>FIBRE:</b>	5,97	<b>MUFFE E LIEVITI</b>	<1000	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
<b>PROTEINE:</b>	7,83	<b>SALMONELLA</b>	ASSENTE IN 25 G	Direttiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 che modifica le direttive 2000/13/CE per quanto riguarda gli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. Direttiva della commissione 2005/26/EC del 21 marzo 2005: lista degli ingredienti o sostanze alimentari temporaneamente esclusi dall'allegato III bis della Direttiva 2003/89/EC
<b>SALE:</b>	1,1204	<b>LISTERIA</b>	ASSENTE IN 25 G	

<b>SOSTANZE ALLERGENI</b>	<b>PRESENZA VOLONTARIA</b>		<b>PRESENZA INVOLONTARIA</b>	
	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<b>Cereali contenenti glutine (A) e altri prodotti derivati</b>	X			
<b>Crostacei e altri prodotti a base di crostacei</b>		X		
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	X	X		
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>		X		
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>		X	X	
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>		X		
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</b>	X		X	
<b>Frutta a guscio (B) e prodotti derivati</b>	X			
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>		X		
<b>Senape e prodotti a base di senape</b>		X		
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>		X	X	
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2</b>		X		
<b>Lupini e prodotti derivati</b>		X		
<b>Molluschi e prodotti derivati</b>		X		

(A) grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati

(B) mandorle(Amigdalus communis), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)

**CONSERVAZIONE E SCADENZA**

<b>conservare in frigo a +</b>		Note: L'emivita è da intendersi relativa alle caratteristiche organolettiche (odore e morbidezza) le caratteristiche chimico/batterologiche, rimangono sostanzialmente immutate nell'arco di 90 gg dalla produzione
<b>shelf-life</b>	90 gg	

**Caratteristiche organolettiche:** friabile - aroma e sapore caratteristici.

**Regole per il consumo:** Togliere dalla confezione

**Imballaggio per la fornitura:** CONFEZIONE  
etichettato singolarmente con cartoni idonei chiusi .

**Individuazione dei rischi:** il prodotto non presenta particolari rischi per la manipolazione, per l'inquinamento ambientale, lo smaltimento, la dispersione accidentale, l'incendio.

**Presenza di organismi geneticamente modificati:** Assenti

**Modalità per l'individuazione del lotto di produzione:** il lotto di produzione si identifica con il numero lotto riportato nel ddt

Processo Produttivo: preparazione dell'impasto con i vari ingredienti, taglio a filo con apposita macchina direttamente su teglie, cottura in forno.