



GRISSINI RISTORANTE

Specifiche del prodotto

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 00, olio vegetale (10 %), farina maltata, sale, lievito.

Caratteristiche fisiche

Forma: bastoncino sottile bianco con crosta di colore dorato, estremità lievemente arrotondate.

Diametro: 8 ÷ 10 mm.

Lunghezza: 220 ÷ 250

Caratteristiche organolettiche

Sapore: tipico del pane, fragrante, friabile, gradevole e esente da note di rancido, rafferma o comunque anomalo (amaro, bruciato...);

Odore: tipico del prodotto, gradevole, esente da note di rancido, di solvente o comunque anomalo;

Colore: bianco all'interno e dorato in superficie.

Caratteristiche chimiche

	Valore
Umidità	< 5,00% ÷ < 6%
Ceneri s.s.	< 2g/100g
Grassi s.s.	10g/100g

Valore igienico-microbiologici

Carica microbica mesofila	< 1000 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Lieviti	< 100 ufc/g
Coliformi totali	Assenti
Salmonella spp	Assente in 25 g
Filth test	
Frammenti di insetti	< 20n/50g
Peli di roditore	Assenti
Residui di pesticidi	entro D.M. 19 maggio 2000 e successive modifiche

Informazioni per il consumatore

TMC 12 mesi

Shelf life 11 mesi

Il prodotto non contiene:

- OGM (organismi geneticamente modificati)
- Coloranti e conservanti
- Aromi artificiali

Il prodotto potrebbe contenere tracce di sesamo

**Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto.
Vendere a temperatura ambiente.**

informazioni nutrizionali	
valori medi per 100g di prodotto	
valore energetico 410 Kcal	
1731 Kj	
Proteine	10,0g
Carboidrati	69,0g
Grassi	10,5g



SPECIFICA IMBALLO

IMBALLO PRIMARIO

tipologia confezione
materiale
my con stampa esterna, saldature a perfetta tenuta ermetica.
dimensione
composizione
peso netto
sovrapponibili a scaffale
T.M.C (data di scadenza)
cod. EAN

Unità di vendita al pubblico

bobina stampata + sacco nylon
bustine in film singolo polipropilene coestruso 30
5,5 x 2 x 29 cm
grissini sciolti in bustina
15 g (monoporzione)
no
12 mesi
8009273000054

Idoneità alimentare : ogni componente della confezione è idoneo in tutti i suoi aspetti a venire a contatto con prodotti alimentari in conformità a tutte le norme vigenti in materia, anche per quanto non sia stato specificatamente riportato.

Codifica: sulla busta del ciuffo è riportata in maniera ben leggibile la data di scadenza e il lotto che coincide con la data di produzione.

Etichettatura: etichetta con informazioni da D.l. 109/92 e da D.l. 68/2000 e da Dir. 2003/89/CE.

IMBALLO SECONDARIO

tipologia packanging
materiale

n. unità di vendita contenute
dimensioni
peso netto

Unità logistica

scatola
cartone TST 434 colore bianco chiuso con
nastro colore avana
8 ciuffi
47 x 24 x 42 cm.
5kg

IMBALLO TERZIARIO

dimensioni bacale
tipologia packing
numero di colli per strato
numero di strati
numero di colli per bancale
altezza massima bancale

bancale

europallet 80x120
film estensibile di avvolgimento
6
6
36
270 cm