

Nome prodotto/ Product name

Grissini Classici / Classics Breadsticks

Ingredienti x 100 g / Ingredients for 100 g

Farina grano tenero tipo 0 / Wheat flour type "0"
Olio di oliva / Olive oil
Lieviti di birra / Yeast
Sale / Salt
Farina di malto di frumento / malt extract

Stabilimento di produzione

Vicolo Sorga, 3 - 28021 Borgomanero (NO)

Valori medi nutrizionali su 100 g di prodotto:

average nutritional value for 100 g of finished product

| | |
|---|------------------|
| Valore energetico / Energy value Kcal/KJ | 415,79 / 1732,87 |
| Grassi (di cui saturi) / Fat (of which saturated) g | 7,84 (2,74) |
| Carboidrati (di cui zuccheri) / Carbohydrates (of which sugars) g | 79,54 (3,12) |
| Fibra / Fibre g | 2,74 |
| Proteine / Protein g | 11,92 |
| Sale / Salt g | 0,78 |

Puo' contenere tracce di / may contains traces of:
nuts, sesame seeds, milk derived products,
eggs, soya

CONFEZIONE

Tipologia / packaging

Sacchetto PPT / polypropilene bag

Conformità alimentare food compliance

Confezione idonea al contatto alimentare / Suitable food contact

Conservazione / storage

Conservare a temperatura ambiente lontano da fonti di calore, evitare il contatto con la luce diretta / Store in a cool and dry place, away from heat and light sources

Shelf life

giorni 180

Peso netto medio / Average net weight

grammi 200 peso fisso

Tara confezione

grammi 10

Peso lordo/ Gross weight

grammi 210

Dimensioni (mm)

120x70x370

IMBALLO

Tipologia d'imballo/secondary packaging

Cartone / Carton

Peso medio imballo / average weight

Kg 0,210

Pezzi per imballo / pieces per carton

numero 12

Peso netto totale (medio) / net weight

Kg 2,400

Peso lordo totale (medio) / gross weight

Kg 2,730

Dimensioni (mm) / Dimensions carton

385 x 285 x 270

LOGISTICA

Tipologia

Bancale EPAL

Peso medio

Kg 22,00

Imballi per piano / cartons for layer

numero 6

Piani / layers

numero 6

Totale colli / cartons for pallett

numero 36

Peso netto totale / net weight pallett

Kg 86,40

Peso lordo totale / gross weight pallett

Kg 120,28

Analisi batteriologiche

Salmonella

assente su 25/g

Listeria

assente su 25/g

Enterobatteriacee

<100 U.F.C./g

Escherichia Coli

<10 U.F.C./g

Stafilococco Coagulasi +

<50 U.F.C./g

Allergeni (D.Lsg 114/2006)

Glutine

Conformità degli imballi primari

alla seguente legislazione comunitaria CE:

-REGOLAMENTO 1935/2004/CE

-REGOLAMENTO 1895/2005/CE

-DIRETTIVA 2002/72/CE *

ed alla seguente legislazione Italiana:

-Decreto ministeriale 21/03/73 *

-DPR 777/82 *

* e successivi aggiornamenti e modifiche

Istruzioni per il consumo / Consumption instruction

Da consumarsi tal quale entro la data impressa sulla confezione, se conservato a temperatura / to be consumed by the date stamped on the pack, if stored at the temperature indicated on the label.

Riferimenti di Legge / Regulations

per quanto riguarda la produzione:

REG. CE N. 852/2004

REG. CE N. 853/2004

per quanto riguarda l'etichettatura:

Reg UE 1169/2011

MASTROCESARE Srl - Vicolo Sorga, 3 - 28021 Borgomanero (NO) - ITALIA mastro@mastrocesare.it - www.mastrocesare.it