

Nome prodotto/ Product name		Lingue di Suocera Classiche	
Ingredienti x 100 g / Ingredients for 100 g		Farina grano tenero tipo 0 / Wheat flour type "0" Olio extra vergine d'oliva / Extra virgin 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 60,89 (3,12) Fibra / Fibre g 2,74 Proteine / Protein g 11,92 Sale / Salt g 0,78	
CODICE EAN 8052439202069		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	150	peso fisso
Tara confezione	grammi		
Peso lordo/ Gross weight	grammi	160	
Dimensioni (mm)	120x70x370		

IMBALLO		LOGISTICA	
Tipologia d'imballo/secondary packaging	Cartone / Carton	Tipologia	Bancale EPAL
Peso medio imballo / average weight	Kg 0,210	Peso medio	Kg 115,20
Pezzi per imballo / pieces per carton	numero 12	Imballi per piano / cartons for layer	numero 8
Peso netto totale (medio) / net weight	Kg 1,800	Piani / layers	numero 6
Peso lordo totale (medio) / gross weight	Kg 2,130	Totale colli / cartons for pallett	numero 48
Dimensioni (mm) / Dimensions carton	385 x 285 x 270	Peso netto totale / net weight pallett	Kg 86,40
		Peso lordo totale / gross weight pallett	Kg 217,44

Analisi batteriologiche		Conformità degli imballi primari	
Salmonella	assente su 25/g	alla seguente legislazione comunitaria CE:	
Listeria	assente su 25/g	-REGOLAMENTO 1935/2004/CE	
Enterobatteriacee	<100 U.F.C./g	-REGOLAMENTO 1895/2005/CE	
Escherichia Coli	<10 U.F.C./g	-DIRETTIVA 2002/72/CE *	
Stafilococco Coagulasi +	<50 U.F.C./g	ed alla seguente legislazione Italiana:	
Allergeni (D.Lsg 114/2006)	Glutine	-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	