

La Carsenta di Mazzoni Stefano &
C. snc
Via Genova, 142 – Loc. Formica
41056 Savignano s/Panaro (MO)

Scheda Tecnica di Prodotto



| | |
|---------------------------|--|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | GRANTIGELLA MULTICEREALI PRETAGLIATA |
| DESCRIZIONE | GRANTIGELLA MULTICEREALI precotta (tagliata) PZ 2 g 200 |
| INGREDIENTI | Farina di GRANO tenero tipo 00, (contiene GLUTINE) acqua, LATTE, olio di semi di girasole alto oleico, strutto, lievito di birra, sale, semi di miglio, farina di mais, farina d'ORZO, farina di SEGALE, semola di GRANO duro, fiocco d' AVENA, farina di FARRO, farina di riso, farina di grano saraceno integrale, semi di SESAMO, semi di lino, pasta acida di FRUMENTO essicata, farina di SOIA. |
| ISTRUZIONI PER L'USO | Consigli per l'utilizzo: aprire la confezione ed areare per 5 minuti. Si consiglia di riscaldare il prodotto nel tostapane/forno ben caldo per 2/3 minuti e farcire a piacimento. |
| CONSERVAZIONE | Conservare a temperatura ambiente al riparo dai raggi solari, una volta aperta la confezione, si consiglia di conservare il prodotto in frigorifero per ¾ giorni. Consumare entro il (data indicata sulla confezione). |

CONFEZIONE DI VENDITA

| | |
|---------------------|--------------------------------|
| Codice fatturazione | C_TGMC-02 |
| Confezione | 2 pz x confezione |
| Imballo primario | Sacchi in atmosfera protettiva |
| Imballo secondario | Cartone cm 34x27x33 |
| Durata prodotto | 100 giorni |
| Conf .x cartone | 15 confezioni |
| Cartone x strato | 9 |
| Strato per pallet | 6 |
| Cartoni per pallet | 54 cartoni |
| | |
| | |

La Carsenta di Mazzoni Stefano &
C. snc
Via Genova, 142 – Loc. Formica
41056 Savignano s/Panaro (MO)

Scheda Tecnica di Prodotto

VALORI NUTRIZIONALE

| Valori nutrizionali medi | Per 100 g | Per Pezzo (100g) |
|-----------------------------|-----------|------------------|
| Valore energetico | 1254 kj | 1254 kj |
| | 297 Kcal | 297 Kcal |
| Grassi | 7,0 g | 7,0 g |
| Di cui: acidi grassi saturi | 1,9 g | 1,9 g |
| Carboidrati | 50,2 g | 50,2 g |
| Di cui : zuccheri | 0,6 g | 0,6 g |
| Proteine | 8,3 g | 8,3 g |
| Sale | 1,33 g | 1,33 g |

ETICHETTATURA ALLERGENI

| ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE | 1 SI/NO | 2 NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA | 3 PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) | 4 PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO |
|--|------------|--|---|--------------------------------------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | SI | GLUTINE | SI | SI |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | NO | NO | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | NO | NO | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | NO | NO | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | NO | NO | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | NO | NO | SI |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | SI | LATTE | SI | SI |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati | NO | NO | NO | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | NO | NO | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | NO | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | NO | NO | NO | SI |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito | NO | NO | NO | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO | NO | NO | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | NO | NO | NO |

1. la formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli distaccanti) elencati nella colonna allergeni
2. viene indicata con il nome specifico la sostanza aggiunta intenzionalmente
3. la casella con un SI se esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata) e con un NO se non esiste rischio di contaminazione crociata.
4. pur escludendo la presenza intenzionale e / o accidentalmente (contaminazione crociata) nel prodotto è indicata con un SI la presenza dell'allergene nel sito di produzione e con un NO l'assenza dell'allergene nel sito produttivo.