

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

## Scheda Tecnica di Prodotto



DENOMINAZIONE PRODOTTO	<b>GRANTIGELLA</b>
---------------------------	--------------------

DESCRIZIONE	GRANTIGELLA cotte (tagliato)
-------------	------------------------------

INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00, (contiene GLUTINE) acqua, oli e grassi vegetali, (girasole e/o palma) strutto, LATTE, lievito di birra, sale.
-------------	---

ISTRUZIONI PER L'USO	Consigli per l'utilizzo: riscaldare il prodotto nel tostapane/forno ben caldo per pochi 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	Gt010t
Confezione	<b>10 tiggelloni 1000g</b>
Imballo primario	Sacchi con formato cm30x40 in atmosfera modificata
Imballo secondario	Cartone cm 34x27x33 composto da n.5 confezioni
Durata prodotto	100 giorni
Conf .x cartone	N 5 confezioni
Cartone x strato	N 9 cartoni
Strato per pallet	5
Cartoni per pallet	N 45 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)
<b>Valore energetico</b>	1313,5kj	1313,5kj
	310,7 kcal	310,7 kcal
<b>Grassi</b>	5,6 g	5,6 g
<b>Di cui: acidi grassi</b>	1,7 g	1,7 g
<b>Carboidrati</b>	56,6 g	56,6 g
<b>Proteine</b>	8,4 g	8,4 g
<b>Sale</b>	1,3 g	1,3 g

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	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE	SI	SI
Frutta a guscio: mandorle, noccioline, 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	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> 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.