



**REV.01 DEL 29.04.2024**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Fiori di Mais

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Grissino di tipo 00 al Mais

**LISTA INGREDIENTI:** Farina di **grano** tenero tipo 00 (origine ITALIA,UE), bramata di mais 22% (origine ITALIA,UE), olio di oliva, strutto, sale grosso in superficie (origine ITALIA,UE), lievito di birra, farina di frumento maltato, sale. Questo prodotto è spalmato con olio di girasole.

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA:** 180 gg dalla data di produzione

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:** Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce

**CODICE ARTICOLO:** FIOR

**PAESE DI ORIGINE:** ITALIA

**ISTRUZIONI D'USO:** prodotto sostitutivo del pane.

**MARCHIO:** *DE MORI*

**CODICE EAN:** 8032610381509

## **CONFEZIONAMENTO**

**PEZZI CARTONE:** 12

**PESO UNITARIO (g):** 200

**PESO CARTONE:** 2.8 kg

**DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA:** 27X14.5X5

**DIMENSIONE COLLO:** 27X42X27

**SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO:** *sacchetto in polipropilene coestruso chiusura flowpack con etichetta applicata*

**PALLETTIZZAZIONE:**

EPAL 80 X120

N° CARTONI PER STRATO 8

N° STRATI PER PALLET 6

N° TOT. CARTONI 48

MISURE ESTERNE 80 X120X177

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

---

<b>( Valori medi per 100 gr di prodotto ) --</b>	
Energia	1838 kJ/436 kcal
Grassi	11 g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	2.1 g
Carboidrati	71 g
di cui	
Zuccheri	2 g
Fibra	2.5 g
Proteine	12 g
Sale	1.3 g

**GRUPPO CERTIFICAZIONI**

---

IFS:	BUREAU VERITAS COID 51705
------	---------------------------

**DICHIARAZIONE HACCP:** *L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.*

## ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI

In riferimento al prodotto in oggetto della scheda , a norma del regolamento UE 1169 del 22.11.2011, vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

<b>ALLERGENI ALIMENTARI</b> (Allegato II Reg. UE 1169/2011)	<b>PRESENZA CERTA *</b>	<b>POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **</b>
Cereali contenenti glutine ( frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte( compreso il lattosio)	NO	SI
Frutta a guscio cioè' mandorle(Amygdalus communis L.), nocciole(Corylus avellana), noci comuni(Junglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan(Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile ( Bertholletia excelsa),pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland ( Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./kg. O 10 mg./lt. Espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

Note.

\*Per "SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" e' da intendersi come aggiunta diretta, cioè' che l'allergene e' presente nel prodotto alimentare perche' e' un suo ingrediente o un costituente di ingrediente ( compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi e additivi).

\*\* Per "SI" nella colonna " POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" e' da intendersi come contaminazione crociata, cioè' che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

Cossato 29/04/2024