




SCHEDA INFORMATIVA PRODOTTO / DATA SHEET

Mod 08/03/01
pag. 1 di 2

CODICE: / CODE: 1261	Nome: Name: Grissini Deluxe Ristorante	Peso netto unitario: / Sale unit net weight: 240g	
--------------------------------	--	--	---

DESCRIZIONE: / DESCRIPTION: Grissino dal gusto tipico, vicino a quello del pane. I grissini sono contenuti in bustine stampate, a loro volta contenute in una busta più grande/ *Breadstick with typical bread flavour.*

INGREDIENTI: / INGREDIENTS: Farina di **grano tenero** tipo "0", olio di girasole* (14%), sale, lievito, farina d'**orzo** maltata./ **Wheat flour, sunflower oil*** (14%), salt, yeast, malted **barley flour.**

*Estratto dai semi di girasole di varietà alto oleico. / *Extract by sunflower seeds of the High Oleic varieties.

DENOMINAZIONE DI VENDITA: / TECHNICAL NAME: GRISSINI TIPO "0" CON OLIO DI GIRASOLE / *BREADSTICKS WITH SUNFLOWER OIL*

INFORMAZIONI SU OGM E ALLERGENI: ADVICE ABOUT GMO AND ALLERGENS non contiene organismi geneticamente modificati; contiene glutine; può contenere tracce di **sesamo**. *The product does not contain GMO. It contains gluten. May contain traces of sesame.*

USO PREVISTO: / INTENDED USE: prodotti pronti all'uso da gustare in qualsiasi momento della giornata e ideali come accompagnamento nei pasti principali. I Grissini Deluxe sono facilmente digeribili e sono indicati per tutte le fasce della popolazione. / *The product is ready to be taste at any time of day and ideal to accompany the main meals. The Grissini Deluxe are easily digestible and are suitable for all segments of the population.*

CONFEZIONE / PACKING

CONFEZIONE da 240g / *PACKAGING from 240g*

Materiale bustine: / *Material bag:* Plastica PP 20µm + MET 20µm / *Plastic PP 35µm + MET 20µm*

Materiale sacchetto: / *Material Bag:* Plastica PP 35µm / *Plastic PP 35µm*

dimensioni / *size (cm):* fronte / *front* 21 altezza / *height* 28 profondità / *side* 6,9

peso lordo / *gross weight (g):* 268

CARTONI DA 10 SACCHETTI / *CARTON BOX from 10 BAGS*

Materiale: / *Material:* Cartone: TScIT/262/C / *Cardboard: TScIT/262/C*

cod. ITF-14: / *ITF-14 CODE:* 08009280012613

dimensioni / *size (cm):* base / *base* 40x30 altezza / *height* 30

peso lordo / *gross weight (Kg):* 3,2

PALLETIZZAZIONE / PALLET

Europallet EPAL 80 x120 di 7 piani da 8 cartoni per un totale di 56 cartoni / *Europallet EPAL 80 x120 of 7 layers of 8 carton box with 56 displays on the pallet itself*

Altezza pallet: cm 225 (inclusa pedana) / *Pallet height: cm 225 (with the pallet)*

CONSERVAZIONE E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: / STORAGE AND SHELF LIFE : le confezioni vanno conservate in luogo asciutto, a temperatura non superiore a 30°C, lontano da fonti di luce intensa. In queste condizioni il prodotto rimane di buona qualità per almeno 240 giorni. La durata residua alla consegna è di almeno 180 giorni / *The product should be kept in a cool and dry place, at temperature not higher than 30°C and far from strong light sources. In this way the product remains in the ideal conditions for at least 240 days after production. Once delivered to the customer, it has at least 180 days of residual life.*

Emissione nr / *Version n.:* 1

del: / *of:* 23/05/2017

Compilato da: / *Written by:*

Verificato da: / *Controlled by:*

Approvato da: / *Approved by:*

ultima modifica: / *last change:*

Valledoro S.p.A. – Via Galvaligi, 7 – 25136 – Brescia - Italia



SCHEDA INFORMATIVA PRODOTTO / DATA SHEET

Mod 08/03/01
pag. 2 di 2

La data entro la quale si consiglia di consumare il prodotto è riportata su ogni confezione e sull'etichetta cartone. / *Best Before date is printed on the bag and on the carton box.*

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g di prodotto) / *NUTRITION DECLARATION (Average values per 100g)*

Energia: / <i>Energy:</i>	1949 kJ / 463kcal	di cui zuccheri: / <i>of which sugars</i>	1g
Grassi: / <i>Fat:</i>	14g	Fibre: / <i>Fibre:</i>	2,5g
di cui saturi: / <i>of which saturates:</i>	1,6g	Proteine: / <i>Protein:</i>	12g
Carboidrati: / <i>Carbohydrate</i>	71g	Sale: / <i>Salt:</i>	2,4g

Emissione nr / *Version n.:* 1

del: / *of:* 23/05/2017

Compilato da: / *Written by:*

Verificato da: / *Controlled by:*

Approvato da: / *Approved by:*

ultima modifica: / *last change:*