Aggiornata al 09/01/2025

Europi S.r.l. – Reggio Emilia

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GRISSINO ARTIGIANALE REGGIANINO 250 g – Terra Maris

1. DENOMINAZIONE

Grissino Reggianino 250 gr.

2. INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", olio di palma, olio d'oliva 3,6%, sale marino, lievito, farina di **grano** maltato. **Può contenere tracce di sesamo, latte, soia e senape.**

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: dorato, non eccessivamente scuro
Odore: gradevole, di pane e prodotti affini
Sapore: tipico gusto dei prodotti da panificazione a lievitazione naturale
Consistenza: friabile, croccante e compatta, non sbriciolosa
Aspetto: grissini attorcigliati. Lunghezza 20 cm (+/- 2). Diametro 1,5 cm (+/- 0,5)

4. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità massima	5%
Aflatossina B1, B2, G1, G2 (somma)	max 4 µg/kg
Ocratossine	max 3 µg/kg
Piombo	max 0,2 mg/kg
Cadmio	max 0,1 mg/kg
Pesticidi	secondo normativa nazionale e europea

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale a + 30°C	max 2000 ufc/g
Enterobacteriaceae	10 ufc/g
Escherichia Coli	assenti
Coliformi totali	20 ufc/g
Muffe	max 200 ufc/g
Lieviti	max 200 ufc/g

6. VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Valore energetico	1861 kJ / 442 kcal
Grassi totali	11 g
di cui acidi grassi saturi	4 g
Carboidrati	73 g

di cui zuccheri	2,1 g
Proteine	11 g
Fibre	3,3 g
Sale	1,7 g

7. CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Imballo primario	pellicola in propilene coestruso neutro con etichetta applicata e laccetto twist band
Peso nominale	250 g
Imballo secondario	cartone ondulato
Misure imballo sec.	40x29,5x27
Pezzi per imballo	12
Cartoni per strato	8
Strati per pallet	8
Pezzi per pallet	768
Altezza massima carico compreso pallet	245 cm
EAN prodotto	8 018284 411124

8. SHELF LIFE

Termine Minimo di Conservazione: 14 mesi.

9. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Informazioni di conservazione: Conservare al riparo dalla luce e dai raggi solari e lontano da fonti di calore.
Temperatura massima di stoccaggio 25° C.

Allergeni: **Farina di frumento.**

OGM: Assenti.
