

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



DENOMINAZIONE PRODOTTO

Gallette di GRANO DURO SARAGOLLA Bio

ENTE CERTIFICATORE CCPB

Le gallette di grano duro Saragolla sono ottenute tramite pressione a caldo del chicco di grano duro Saragolla.

Fragranti gallette ad alto contenuto di fibre, ideali come spuntino e aperitivo o come alternativa al pane.

ORIGINE MATERIE PRIME	Agricoltura ITALIA
LUOGO DI PRODUZIONE	ITALIA
INGREDIENTI	- Grano duro Saragolla bio

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)

Valori energetici	1369 kj - 327 kcal
Grassi di cui saturi	1,5 g 0,5 g
Carboidrati di cui zuccheri	62,1 g 4,7 g
Fibre	13 g
Proteine	11 g
Sale	0,003 g

Prodotto proveniente da materie prime non contenenti organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile

I valori analitici sopraindicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione.

Per alcuni prodotti, la scheda riporta i dati ricevuti dal produttore/fornitore. Le informazioni sono orientative e soggette a modifica senza preavviso.

LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Legge 580 del 04/07/1967 come modificata dal DPR n. 9 febbraio 2001 n.187 "lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari"
- D.M. 1 aprile 1968 "relativo alle disposizioni per la consegna delle farine o delle semole alla rinfusa in carri cisterna ed il loro deposito"
- □ D.lgs. 109/92 "etichettatura prodotti alimentari"
- ☐ Reg. (UE) n.1169/2011 "relativo alla fornitura di informazioni ai consumatori"

- ☐ Reg. (CE) n.178/2002 "che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare"
- ☐ Reg. (CE) n. 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- ☐ Reg. (CE) n. 834/2007 e Reg. (CE) n. 889/2008 "certificazione prodotti biologici"
- ☐ Reg. (CE) n. 1881/2006 e successive modifiche che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti dei prodotti alimentari.
- □ Reg. (CE) n. 1830/2003 e Reg. (CE) n. 1829/2003

PAKING LIST:

Pacchetti da 100 gr in cartoni da 5 pezzi

SHELF LIFE:

6 mesi dalla data di confezionamento, in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.

ALLERGENI IN CONFORMITA' REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI/ ALLEGATO II

TIPO DI ALLERGENE	PRESENZA DIRETTA		POSSIBILE PRESENZA PER CROSS- CONTAMINATION	
	SI	NO	SI	NO
1.Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	X	X	
2.Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
3.Uova e prodotti a base di uova		X		X
4.Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
6.Soia e prodotti a base di soia		X	X	
7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X		X
8.Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus comunis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (juglans regia), noci di anacardi (Anacarium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati		X		X
9.Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
10.Senape e prodotti a base di senape		X		X
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x	X	
12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		X		X
13.Lupino e prodotti a base di lupino		X	X	
14.Molluschi e prodotti a base molluschi		X		X

ULTIMA	MARZO		
REVISIONE	2019		