



GRISSINI CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BREADSTICKS WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

REV. 11/06/2021

Pag. 1 a 2

Etichetta	Farina di grano tenero tipo "00", vino bianco (contiene solfiti), olio di oliva, olio extra vergine di oliva 5%, sale. Wheat flour, white wine (contain sulfites), olive oil, extra virgin olive oil 5%, salt.
Allergeni Allergens	Glutine e solfiti. Può contenere tracce di sesamo, frutta a guscio, latte e prodotti a base di latte, soia. Gluten, sulfites. Produced and packed by a facility that also processes: sesame, tree nuts, dairy products, soy.
Shelf life:	12 mesi - 12 months

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

Prodotto da forno soggetto a calo di peso.

Store in a cool and dry place, away from light and direct heat sources. Oven baked products subject to weight loss.

CRITERI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL CRITERIA

Total Count	< 10 ⁴ UFC/g
Stafilococchi coagulase-positivi	< 10 CFU /g
E.coli β-glucuronidasi positive	< 10 CFU /g
Coliformi	< 10 CFU /g
Bacillus cereus	< 10 CFU /g
Yeast and Molds	< 100 CFU /g
Salmonella spp	absent in 25 g

CRITERI CHIMICO FISICI - CHEMICAL PHYSICAL CRITERIA

Aw	< 0,95
Acrylamide	< 300 µg/ kg
n ° peroxides	< 10 meq. O2/Kg

Total Aflatoxins (B1+B2+G1+G2)	< 4 µg/kg
Aflatoxin B1	< 2 µg/kg
Ocratoxine A	< 3 µg/kg

GMO free declaration

The product does not contain and is not processed with genetically modified ingredients (EC Reg. 1829/2003 and EC Reg. 1830/2003). Therefore it is not possible a contamination that can therefore be only involuntary and accidental.

Il prodotto non contiene e non è costituito da ingredienti geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003). Non effettuando lavorazioni con prodotti OGM non è possibile alcuna forma di contaminazione; le forme di contaminazione quindi all'interno dell'azienda possono essere soltanto di tipo involontario ed accidentale delle produzioni.

Irradiation and ionization

The product does not contain ingredients that have been irradiated or ionized in accordance with Legislative Decree 30 January 2001, n. 94 that implements the community directives 1999/2 / CE and 1999/3 / CE regarding foods and ingredients ionized.

Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti irradiati o ionizzati in conformità al Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE riguardo cibi ed ingredienti ionizzati.



TARALLI CLASSICO CLASSIC TARALLI

REV. 11/06/2021

Pag. 2 a 2

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - VALORI MEDI PER 100 G NUTRITIONAL DECLARATION - AVERAGE VALUES FOR 100 G

ENERGIA / ENERGY	1891 kJ - 450 kcal
GRASSI / FATS	15 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / OF WHICH SATURATED FATTY ACIDS	2,3 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	69 g
DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS	1,2 g
PROTEINE / PROTEIN	9,2 g
FIBRE / DIETARY FIBER	1,6 g
SALE/SALT	2,7 g

Caratteristiche organolettiche di presentazione - Organoleptic characteristics

Consistenza Textur	Croccante e friabile. Crunchy and crumbly.
Aspetto Appearance	Superficie ruvida, pasta friabile a forma di ciambella. Rough surface, crumbly and ring-shaped.
Colore Colour	Dorato. Gold.
Odore Smell	Tipico del prodotto da forno. Typical of baked product.
Sapore Flavor	Tipico del prodotto da forno. Typical of baked product.

LOGISTICA - LOGISTICS

Il materiale per il confezionamento è conforme alla normativa relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.
The packaging material is compliant according to legislation regarding materials in contact with foods.

Net weight	150 G		
Imballo primario Packaging - primary packaging	polypropylene bags, CPP + OPP cast		
Imballo secondario Secondary packaging	Corrugated cardboard		
Secondary packaging (mm)	300x200x150 (h)		
Number of bags per carton	20	Number of cartons per layer	10
Number of cartons per pallet	130	Pallet (mm)	800x1200x2100 (h)