



Codice:

3157

Descrizione:

CRACKERS"ARCO/CRICH"PORZIONE GR.12XPZ200

DENOMINAZIONE DI VENDITA

CRACKERS "ARCO/CRICH" PORZIONE GR.12XPZ200

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Cracker salato con granelli di sale in superficie
Prodotto da forno

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Farina di frumento, origine Italia (origine grani UE)
Sale, origine Austria e Italia
Lievito madre, origine Italia

INGREDIENTI

Farina di frumento, olio di semi di girasole, sale 1,3%,
correttore di scidità: carbonato acido di sodio, lievito
madre 0,6%(frumento, orzo), farina di orzo maltato, lievito di
birra, aroma naturale di oliva

ALLERGENI

Contiene frumento e orzo.
Può contenere semi di sesamo, senape e soia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Frammenti di insetti N/50g $\approx$ 50
Corpi estranei metallici N/50g assenti
Peli di roditore N/50g assenti
Aflatossine: limiti di legge
Pesticidi e altri contaminanti: limiti di legge applicabili

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale: < 5000 ufc/g
Coliformi totali: < 10 ufc/g
E. Coli: < 10 ufc/g
Salmonella: assente ufc/25g
Lieviti e Muffe: < 100 ufc/g
Stafilococchi B-Coag.+: < 10 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: cracker di forma rettangolare, con fori e granelli
di sale sulla superficie.
Colore: doratura omogenea, assenza di bruciature, di parti
scure, di macchie, di colorazioni anomale.
Odore: tipico di un prodotto fresco a lievitazione naturale,
di recente sfornatura, fragrante, anche se lieve, assenza di
odori anomali o sgradevoli.
Sapore: saporito, fragrante al palato, assenza di sapori

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	anomali o sgradevoli. Consistenza: croccante e leggermente friabile, non deve comportare impaccamenti durante la masticazione; assenza di parti umide, molli o stoppose.
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 1820 kJ 432 kcal Grassi: 11g di cui acidi grassi saturi 1,1g Carboidrati 72g di cui zuccheri 2,3g Fibre 2,8g Proteine 9,8 g Sale 1,9 g
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto Tenere al riparo da fonti dirette di luce o calore Temperatura ottimale: 20°C ± 5 Umidità ottimale: U.R. 35/65%.
TMC (DURABILITÀ)	12 mesi dalla data di produzione
IMBALLO PRIMARIO	Monoporzione in PP coex 15 my + PP Coex met 15 my
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONI ARTICOLO	Monoporzione singola da 12g
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	Lunghezza: 2cm Larghezza: 5,3cm Altezza: 4,9cm
QUANTITÀ PER CONFEZIONE	n. 200 pz
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	2,400 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	2,800 kg
PESO LORDO CARTONE	3,200 kg
PESO LORDO PALLET	246 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n.1
CARTONI PER PALLET	n.36
DIMENSIONE DEL CARTONE	Lunghezza 38,4cm Larghezza 25,9cm Altezza 25,7cm
MISURE PALLET	Altezza 235cm
MARCHIO	ARCO
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8008620008354
CODICE A BARRE CARTONE	08008620088356
NOMENCLATURA COMBINATA	19054090
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Spilimbergo, 221 - 33035 Martignacco (Udine) - italia Prodotto da: Quality Food Group Spa
DATA REVISIONE FORNITORE	11/03/2023
DATA CONFERMA SCHEDA	28/04/2025