

## Super vitavigor grissini 350gx6p

### 1. CARATTERISTICHE

<b>Descrizione</b>	Grissino tipo "0" con olio extra vergine di oliva(6%). Salato in superficie. Multipacco porzionato da 350 g
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", Olio extravergine d'oliva (5%), Sale, Lievito, Farina di <b>grano</b> maltato, Aroma naturale di rosmarino.
<b>Shelf-life</b>	380 giorni dalla data di produzione se conservato negli imballi originali integri, in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di luce e di calore.

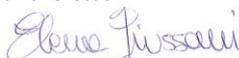
### 2. INFORMAZIONI LOGISTICHE

Unità Consumatore:		Unità Scatola:	
<b>Codice EAN</b>	8007900800305	<b>Codice a barre scatola</b>	08007900800305
<b>Imballo primario</b>	BOPP coex metalizzato	<b>N. unità consumatore</b>	6
<b>Peso singolo imballo primario (g)</b>	1.2	<b>Chiusura scatola</b>	Colla
<b>Imballo secondario</b>	PP coestruso stampato	<b>L x P x H (mm)</b>	300 x 400 x 310
<b>Peso Singolo Imballo secondario g</b>	10.0	<b>Numero cartoni per m<sup>3</sup></b>	26
<b>L x P x H (mm)</b>	220x80x340	<b>Peso Scatola (g)</b>	350
<b>Peso lordo (g)</b>	400	<b>Peso lordo (kg)</b>	2.8
<b>Formato data scadenza</b>	GG/MM/AAAA	<b>Formato data scadenza</b>	GG/MM/AAAA
<b>Lotto:</b> (Anno e giorno di produzione secondo calendario giuliano)	AAGGG	<b>Lotto:</b> (Anno e giorno di produzione secondo calendario giuliano)	AAGGG
<b>Unità Logistica</b>	<b>TIPO 1</b>	<b>TIPO 2</b>	<b>TIPO 3</b>
<b>Cartoni per strato</b>	8	8	8
<b>Totale strati</b>	6	3	7
<b>Totale cartoni per bancale</b>	48	24	56
<b>L x P x H (mm) Bancale incluso</b>	800x1200x2010	800x1200x1080	800x1200x2320
<b>Codice a barre bancale</b>	SSCC: il numero destinato a contrassegnare univocamente ed individualmente le unità logistiche, ovvero unità dal contenuto omogeneo o misto create per il trasporto e/o l'immagazzinamento con la simbologia per codice a barre UCC/EAN-128		
<b>Altro</b>			

### 3. ANALISI

Valori nutrizionali Medi in g riferiti a 100g di prodotto finito		Caratteristiche chimico - Fisiche e Microbiologiche	
Valore Energetico	1679 kJ - 397 kcal	Umidità	max 5%
Grassi	6.5 g	Ceneri	3.0%
- di cui: acidi grassi saturi	0.9 g		
Carboidrati	72 g	CBT (Ufc/g)	<100
- di cui: zuccheri	2.9 g		
Fibre	3.4 g	Staph C+(Ufc/g)	<10
Proteine	11 g	Miceti (Ufc/g)	<100
Sale	2.8 g		
<b>Informazioni allergeni</b>	<b>Contiene:</b> <b>Cereali conteneti glutine (grano)</b>	<b>Può contenere:</b> <b>Latte, Semi di sesamo, soia</b>	
<b>Dichiarazioni conformità</b>			
1. <b>GMO:</b> NO GMO: Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003 e succ. modifiche			
2. <b>Idoneità imballo</b> conforme a DM 21/03/1973, Reg.CE 10/2011, Reg. CE 1935/2004 e altre leggi vigenti			
3. <b>Etichettatura:</b> conforme al Reg.CE 1169/2011			
4. <b>Irraggiamento:</b> le materie prime utilizzate non sono sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti			
5. <b>Sistema Qualità:</b> conforme ai requisiti degli standard BRC e IFS			
6. <b>HACCP:</b> conforme ai requisiti del Reg.CE 852/2004 e Reg.CE 178/2002			
7. <b>Norme di buona Fabbricazione:</b> conformi ai requisiti GMP Vitavigor.			
8. <b>Prodotto e confezionato da:</b> VITAVIGOR s.r.l. via De Amicis 38, Cinisello Balsamo (MI) ITALIA			

REDATTO DA CQ  
Elena Giussani



La presente annulla e sostituisce le versioni precedenti  
Data Emissione: rev08 28/10/2020

APPROVATO DA DG  
Mario Bigiogerà

