

# FATTIDIGRANO

PRODUTTORI DI ECCELLENZA

		<b>FOCACCINA INTEGRALE</b>		<b>Marchio</b>		
				<b>FATTIDIGRANO</b>		
Codice PRODOTTO	<b>SP062</b>		Contenenza	<b>4Kg</b>		
CODICE EAN	<b>8058340781549</b>		IVA	4%		
DESCRIZIONE PRODOTTO	PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO E SURGELATO					
STAGIONALITA'	Disponibile tutto l'anno					
INGREDIENTI	acqua, farina integrale di GRANO tenero 29%, farina di GRANO tenero tipo "00", olio extravergine d'oliva 11%, sale, estratto di malto d'ORZO, antiagglomerante: carbonato di calcio, farina di FRUMENTO maltato, acido ascorbico, lievito di birra, origano.					
ALLERGENI PRESENTI	Contiene GLUTINE	Note sugli allergeni ALLERGENI: (Regolamento UE n°1169/2011)		Può contenere FRUTTA A GUSCIO, LATTE, SENAPE, SESAMO e SOIA		
SHELF LIFE	12 MESI					
MODALITA' DI PREPARAZIONE	Da consumarsi previa cottura. Cuocere a temperatura di 200°C per 4/5 minuti.					
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.					
PESO PEZZO SINGOLO (g)	40+/-5					
TIPO DI CARTONE	E	DIMENSIONI ESTERNE CARTONE (cm)		26X40X27,5		
PESO NETTO CARTONE (kg)	4,0	PESO LORDO CARTONE (kg)		4,5		
PESO NETTO PALLET (kg)	216	PESO LORDO PALLET (kg) incluso bancale		261		
PALLET	Tipo	80X120	Colli/strato	9	Strati/pallet	6
	Dimensioni	80x120x180 (INCLUSO PALLET)	Colli/pallet	54	Peso netto PALLET(kg)	216
PACKAGING	IMBALLO PRIMARIO	busta	MATERIALE	PE-HD	SMALTIMENTO	PLASTICA
	IMBALLO SECONDARIO	CARTONE	MATERIALE	PAP20	SMALTIMENTO	CARTA
PRODOTTO E CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO DI CASTENEDOLO -BS- Via Vulcania 40 b/d-e						
Specifica tecnica prodotti finiti FattidiGrano						
Data Approvazione	20/01/2022		Scheda rev. 00_22			
Tale specifica tecnica si considera valida fino ad una sua successiva revisione e/o data approvazione.						
<b>FATTIDIGRANO S.r.l.</b> Società unipersonale Via Costalunga, 4 - 25080 Solano del Lago (BS) Tel.0365 503125 fax.0365 570400 www.fattidigrano.it E-mail: info@fattidigrano.it C.F e P.IVA IT03869690986 REA-569916 Cap.soc.20.000,00 I.V. PEC: fattidigranosrl@pec.it						