



www.naeckler.it

Bäckerei Näckler GmbH

Handwerkerzone 16/17

39056 Welschnofen



## Produktdatenblatt/sceda tecnica:

### Grissini-Traditional-Tradizionali 400 g.

Artikel Nr.:	516				
Articolo no.:					
Produktname: Nome del prodotto:	Grissini-Traditional-Tradizionali à 400 g.				
EAN Kodex Produkt: EAN codice del prodotto:	8030422586273				
Kodex Karton: Codice del cartone:					
Bezeichnung: Descrizione:	Knusprige Stangen aus Weizenmehl Type 00 Grissini croccanti con farina di grano tenero tipo 00				
Zutatenliste: Ingredienti:	<b>Weizenmehl Type 00</b> (Herkunftsort EU), natives Olivenöl, <b>Malzmehl</b> , Hefe. Kann Spuren von <b>Sesam</b> enthalten. <b>Farina di grano tenero tipo 00</b> , olio d'oliva extra vergine, sale, <b>farina di malto</b> , semi di finocchio e cumino, lievito. Può contenere tracce di <b>sesamo</b> .				
Allergene - Information: Allergenici- Informazioni: _	Allergene - Anwesenheit von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung:	enthält Allergene:		Kreuzkontamination*	
		Ja	Nein		
	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	x			
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		x		
	Eier und Eierzeugnisse		x		
	Fisch und Fischerzeugnisse		x		
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		x		
	Soja und Sojaerzeugnisse		x		
	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		x		
	Schalenfruchte und Erzeugnisse		x		
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		x		
	Senf und Senferzeugnisse		x		
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse				X
	Schwefeldioxid und Sulfite, SO <sub>2</sub> >10mg/kg		x		
Lupine und Lupinerzeugnisse		x			
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		x			
* im Betrieb verwendet - möglicherweise in Spuren vorhanden					
Haltbarkeit: Conservazione:	Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird im Format: TT.MM.JJJJ angegeben. Periodo di validità è nel formato: giorno/mese/anno Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: 300 Tage / 10 Monate Periodo di validità dalla data di produzione: 300 giorni / 10 mesi Restlaufzeit Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung: 270 Tage / 9 Monate Termine minimo di conservazione al momento della consegna: 270 giorni / 9 mesi				
Sensorische Parameter: Parametri sensoriali:	Konsistenz: sehr knusprig, trocken Consistenza: croccante, asciutto Farbe: hell Colore: chiaro Aussehen: Knusperstangen in Form von Grissini, circa 21 cm, Gewicht ca. 15 gr. Visibilità: Filoncini croccanti in forma di grissini, circa. 21 cm , peso circa 15 g. Geruch: frisch und angenehm Odore: Filoncino croccante fresco e piacevole Geschmack: würzig, charakteristisch Gusto: saporito				

<b>Nährwertdeklaration pro 100g:</b> <b>Dichiarazione nutrizionale:</b>	Energie/Energia: 246kcal / 1042 kj Fett/grassi: 4,1 g davon gesättigte Fettsäuren/di cui saturi: 0,6 g Kohlenhydrate/carboidrati: 45,23 g davon Zucker/di cui zuccheri: 0,60 g Ballaststoffe/fibre: 1,72 g Eiweiß/proteine: 6,37 g Salz/sale: 1,59 g
<b>weitere Daten:</b> <b>Altri dati:</b>	Restfeuchte/umidità residua: 5% ± 2% Asche: 3,5% ± 0,5%
<b>Lagervorschriften:</b> <b>Regolamenti di stoccaggio:</b>	Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt bei max. 25°C lagern. Conservare in luogo fresco e asciutto, proteggere dalla luce diretta del sole 25 gradi
<b>Mikrobiologische Daten:</b> <b>Dati microbiologici:</b>	Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl: 1,8 x 10 <sup>2</sup> /g Coliforme Keime - Enterobacteriaceae: < 10 / g Escherichia E - coli: < 10 / g Staphylokokken: < 10 / g Hefe/lievito: 40 / g Schimmel/muffa: < 10 / g Salmonellen/salmonelle: nicht nachweisbar/non rilevabile
<b>Primäre Verpackung:</b> <b>(Konsumenteneinheit)</b> <b>Imballaggio primario:</b>	Beschreibung/descrizione: Stehbeutel bedruckt und technischen mit den Daten auf der Verpackungsrückseite Material/materiale: Verbundmaterial: PP-Beschichtung extern mit PP-Beschichtung intern Nettogewicht/peso netto: 400g Bruttogewicht/peso brutto: 420g Packungsmasse/ dimensioni imballo: 150 x 90 x 380 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
<b>Sekundäre Verpackung:</b> <b>(Kartoneinheit)</b> <b>Imballaggio secondario:</b>	Beschreibung/descrizione: Karton/cartone Kartoneinheit/unità collo: 12 x 400g Bruttogewicht/peso lordo: 4,8 kg Kartonmasse/dimensione cartone: 505 x 255 x 284 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
<b>Transportverpackung:</b> <b>(Palettierung)</b> <b>Imballaggio per il trasporto/bancale:</b>	Beschreibung/descrizione: Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartonen wird mit transparentem Wickelfilm gebunden. Il bancale in legno con le scatole vengono legate con pellicola trasparente. Lagen x Kartone/inserti cartone: 6 Lagen/inserti x 6 Kartone/cartoni Paletteneinheit/unità bancale: 36 Kartone Palettenhöhe/altezza bancale: 1,55 m inklusive Palette/bancale incluso Palettengewicht/peso bancale: 130 kg inklusive Palette/bancale incluso
<b>Transportart/trasporto:</b>	Mittels Kraftfahrzeuge/tramite autoveicolo
<b>Herstellungsverfahren:</b> <b>Processo di produzione:</b>	Sorgfältige Rohstoffauswahl, genaue Zutatenwiegung und Vermischung zum Teig, wird einzeln geformt, lang gegart, knusprig gebacken, Endprodukte werden nach Abkühlung verpackt, gelagert und kommissioniert. Le materie prime vengono selezionate bene, gli ingredienti vengono pesati precisi, impastati, lievitati e cotti croccanti al forno, il prodotto finale viene confezionato, conservato e commissionato.
<b>Gentechnik GVO-Erklärung:</b> <b>Regolazione genetica:</b>	Das Produkt ist gentechnisch frei; konform laut EU Verordnungen 1829 und 1830 / 2003 Il prodotto è senza ogm, EU 1829/1830/2003
<b>Lebensmittelrechtliche Aspekte:</b> <b>Legislazione alimentare:</b>	Die Deklaration entspricht der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. Unsere Produkte stehen unter der regelmäßigen Kontrolle des Qualitätsbeauftragten. In der Bäckerei Näckler GmbH wird nach dem Haccp - Konzept gearbeitet.  La dichiarazione corrisponde alle norme di etichettatura alimentare. I nostri prodotti sono sotto regolare controllo. Il Panificio Näckler lavora con direttive Haccp.

Bäckerei Näckler GmbH

Erwin Näckler