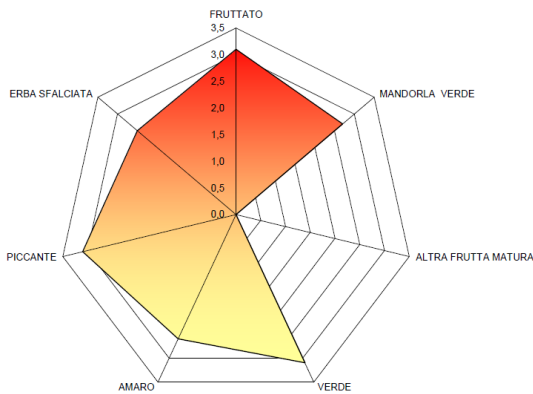




OLIO DEI DOGI



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE	OLIO DEI DOGI Bruno Casagrande – Olio extra vergine di oliva 500 ml
INGREDIENTI	Olio ottenuto da blend varietale.
DESCRIZIONE	Rientra appieno nella categoria merceologica degli extra vergini. La sensazione olfattiva è caratterizzata da un'apertura aromatica elegante con ricche note verdi di erba appena sfalciata e mandorla come descrittore tipico degli oli del nord. La percezione gustativa sottolinea l'ottima integrazione dell'amaro piacevole e del piccante persistente in chiusura d'assaggio. 



SCHEDA PRODOTTO



ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Bruschette con aglio e pomodoro, pesci nobili alla griglia, verdure di stagione.
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni.
NOTE D'INTERESSE	Senza glutine, senza lattosio e adatto ad una dieta vegetariana.
PRODOTTO BIOLOGICO	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100 ml	15 ml*
ENERGIA	3446KJ - 823,4Kcal	516,9KJ - 123,51Kcal
GRASSI	91,5g	13,72g
di cui acidi grassi saturi	13,24g	1,98g
di cui acidi grassi monoinsaturi	66,82g	10,02g
di cui acidi grassi polinsaturi	6,88g	1,03g
CARBOIDRATI	0g	0g
di cui zuccheri	0g	0g
FIBRE	0g	0g
PROTEINE	0g	0g
SALE	0g	0g
VITAMINA E	20,51g	3,07g (92%VRN)
*dose di un cucchiaino da cucina; VRN=Valori Nutritivi di Riferimento		

	FRICO FRIULANO LATTERIA dAVIANO	Rev.2021
--	---------------------------------	----------



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE	FRICO FRIULANO LATTERIA dAVIANO
CATEGORIA	Specialità, preparazione gastronomica
STAGIONATURA	Assente
INGREDIENTI	Formaggio 50% (latte, caglio, sale, lisozima), patate 50%
ORIGINE DEL LATTE	Italia
ALLERGENI	Latte, lisozima
NOTE	
OGM	Non contiene e non deriva da OGM
SHELF-LIFE	90 giorni da confezionamento
CONSERVAZIONE	A temperatura tra +0 e +4°C
INFORMAZIONI PER L'USO	Da consumarsi previa cottura

DEL BEN s.r.l.

Sede legale: Via Rizzoli, 16/A 33074 Fontanafredda –PN– P.IVA/C.F./R.I. 01107370932 Cap. Soc. 40000.00 i.v.

Sede operativa: Via Maestri del lavoro, 29 33080 Porcia –PN– Tel.:0434.593174 Fax.: 0434.924622

e-mail: info@delbenformaggi.it www.delbenformaggi.it

	FRICO FRIULANO LATTERIA d'AVIANO	Rev.2021
--	----------------------------------	----------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO ESTERNO	Rugoso, crosta assente
ASPETTO INTERNO	Colore giallo ocra
STRUTTURA DELLA PASTA	Untuosa, gommosa, elastica
ODORI E AROMI	Lattico cotto,
SAPORE	Salato medio elevato, dolce basso, acido basso, amaro assente

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	265 Kcal/ 1104 KJ
GRASSI	17.84 g
di cui SATURI	12.54 g
CARBOIDRATI	7.54 g
di cui ZUCCHERI	0.02 g
PROTEINE	17.83 g
SALE	1.11 g
FIBRE	1.61 g
SOSTANZA SECCA	47.98 g
UMIDITA'	52.02 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (alla produzione)

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
ESCHERICHIA COLI	u.f.c/g	Nei limiti di legge
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	u.f.c/g	Nei limiti di legge
SALMONELLA	u.f.c/25 g	Assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	u.f.c/25 g	Assente

DEL BEN s.r.l.

Sede legale: Via Rizzoli, 16/A 33074 Fontanafredda -PN- P.IVA/C.F./R.I. 01107370932 Cap. Soc. 40000.00 i.v.

Sede operativa: Via Maestri del lavoro, 29 33080 Porcia -PN- Tel.:0434.593174 Fax.: 0434.924622

e-mail: info@delbenformaggi.it www.delbenformaggi.it

	FRICO FRIULANO LATTERIA dAVIANO	Rev.2021
--	---------------------------------	----------

DATI LOGISTICI

	VALORE	UNITÀ DI MISURA	PESO FISSO/VARIABILE
QUANTITÀ NETTA PEZZO	Piastra da 1 Kg Porzione da 160 gr	Kg Pz	Variabile Fisso
DIMENSIONE PEZZO			
DIMENSIONE CARTONE			
PEZZI PER CARTONE	10pz X 160 gr	Collo	

PACKAGING

TIPO DI PACKAGING	DESCRIZIONE	MATERIALE
PACKAGING PRIMARIO	Piastra da 1 Kg: Buste sottovuoto lisce/ goffrate Porzione da 160 gr: foglio in polipropilene adagiato in cartoncino stampato e fustellato e messo sottovuoto in buste sottovuoto lisce/ goffrate	PA/PE 20/70, PA/PE 20/70L, PA/PE 20/80G, PA/PE 25/115
PACKAGING SECONDARIO		

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto può essere destinato a tutta la popolazione con esclusione di coloro che sono allergici agli ingredienti soprariportati o ai componenti del latte.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004, Numero di riconoscimento dello Stabilimento **X8634**, e le loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

Azienda con sistema di gestione per la sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000, certificato CSQA n° **41770** che comprende il sistema di autocontrollo HACCP.

Il sistema di rintracciabilità interna, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

DEL BEN s.r.l.

Sede legale: Via Rizzoli, 16/A 33074 Fontanafredda -PN- P.IVA/C.F./R.I. 01107370932 Cap. Soc. 40000.00 i.v.

Sede operativa: Via Maestri del lavoro, 29 33080 Porcia -PN- Tel.:0434.593174 Fax.: 0434.924622

e-mail: info@delbenformaggi.it www.delbenformaggi.it

	FORMAGGIO IL MODESTO	Rev.2021
--	-----------------------------	----------



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE	FORMAGGIO IL MODESTO
CATEGORIA	Pasta dura
STAGIONATURA	12 mesi
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio. Trattato in crosta con Delvocoat e paglia naturale di frumento. Crosta non edibile.
ORIGINE DEL LATTE	Italia
ALLERGENI	Latte, glutine
NOTE	Naturalmente privo di lattosio, contiene galattosio
OGM	Non contiene e non deriva da OGM
CONSERVAZIONE	Tra +8°C e +12°C
INFORMAZIONI PER L'USO	

DEL BEN s.r.l.

Sede legale: Via Rizzoli, 16/A 33074 Fontanafredda –PN– P.IVA/C.F./R.I. 01107370932 Cap. Soc. 40000.00 i.v.

Sede operativa: Via Maestri del lavoro, 29 33080 Porcia –PN– Tel.:0434.593174 Fax.: 0434.924622

e-mail: info@delbenformaggi.it www.delbenformaggi.it

	FORMAGGIO IL MODESTO	Rev.2021
--	----------------------	----------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO ESTERNO	Crosta presente, rivestita con paglia naturale di frumento; non edibile.
ASPETTO INTERNO	Pasta compatta, possibile presenza di occhiatura. Colore giallo paglierino.
STRUTTURA DELLA PASTA	Compatta
ODORI E AROMI	Lattico cotto, burro fuso, vegetale, paglia
SAPORE	Dolce medio, salato medio, acido basso, amaro basso

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	413 Kcal/ 1714KJ
GRASSI	33 g
di cui SATURI	24 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	29 g
SALE	1.9 g
FIBRE	
SOSTANZA SECCA	
UMIDITA'	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (alla produzione)

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
ESCHERICHIA COLI	u.f.c/g	Nei limiti di legge
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	u.f.c/g	Nei limiti di legge
SALMONELLA	u.f.c/25 g	Assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	u.f.c/25 g	Assente

DEL BEN s.r.l.

Sede legale: Via Rizzoli, 16/A 33074 Fontanafredda -PN- P.IVA/C.F./R.I. 01107370932 Cap. Soc. 40000.00 i.v.

Sede operativa: Via Maestri del lavoro, 29 33080 Porcia -PN- Tel.:0434.593174 Fax.: 0434.924622

e-mail: info@delbenformaggi.it www.delbenformaggi.it

	FORMAGGIO IL MODESTO	Rev.2021
--	-----------------------------	----------

DATI LOGISTICI

	DIMENSIONE cm	QUANTITÀ NETTA Kg	PESO FISSO/VARIABILE	SHELF LIFE
DIMENSIONE PEZZO FORMA INTERA	Scalzo 7-8 Diametro 28-32	7	Variabile	365 gg
DIMENSIONE PEZZO FORMATO ½ FORMA		3.5	Variabile	120 gg
DIMENSIONE PEZZO FORMATO ¼ FORMA		1.7	Variabile	120 gg
DIMENSIONE PEZZO FORMATO 1/16 FORMA		0.3	Variabile	120 gg
DIMENSIONE CARTONE				
PEZZI PER CARTONE				

PACKAGING

TIPO DI PACKAGING	DESCRIZIONE	MATERIALE
PACKAGING PRIMARIO	Forma nuda	
PACKAGING SECONDARIO	Buste sottovuoto lisce/ goffrate	PA/PE 20/70, PA/PE 20/70L, PA/PE 20/80G, PA/PE 25/115

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto può essere destinato a tutta la popolazione con esclusione di coloro che sono allergici agli ingredienti soprariportati o ai componenti del latte.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004, Numero di riconoscimento dello Stabilimento **X8634**, e le loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

Azienda con sistema di gestione per la sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000, certificato CSQA n° **41770** che comprende il sistema di autocontrollo HACCP.

Il sistema di rintracciabilità interna, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

DEL BEN s.r.l.

Sede legale: Via Rizzoli, 16/A 33074 Fontanafredda -PN- P.IVA/C.F./R.I. 01107370932 Cap. Soc. 40000.00 i.v.

Sede operativa: Via Maestri del lavoro, 29 33080 Porcia -PN- Tel.:0434.593174 Fax.: 0434.924622

e-mail: info@delbenformaggi.it www.delbenformaggi.it

	FORMAGGIO MONTASIO DOP- CASELLO 208	Rev.2021
--	-------------------------------------	----------



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE	FORMAGGIO MONTASIO DOP - CASELLO 208
CATEGORIA	Pasta dura
STAGIONATURA	Fresco: maturazione oltre 2 mesi; Mezzano: maturazione oltre 4 mesi; Stagionato: maturazione oltre 10 mesi; Stravecchio: maturazione oltre 18 mesi.
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio. Crosta non edibile.
ORIGINE DEL LATTE	Italia
ALLERGENI	Latte
NOTE	Naturalmente privo di lattosio, contiene galattosio
OGM	Non contiene e non deriva da OGM
CONSERVAZIONE	Tra +0° e +12°C in luogo asciutto e in base alla stagionatura. Per lo stagionato 60gg confezionato in ATM.
INFORMAZIONI PER L'USO	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO ESTERNO	Forma cilindrica, facce piane, scalzo diritto, crosta presente, liscia, colore giallo paglierino
ASPETTO INTERNO	Colore giallo paglierino, occhiatura presente
STRUTTURA DELLA PASTA	Struttura semidura/ dura, compatta, elastica
ODORI E AROMI	Da lattico fresco a lattico cotto con l'aumentare della stagionatura
SAPORE	Prevalenza del dolce quando fresco, la sapidità cresce con l'aumentare della stagionatura

DEL BEN s.r.l.

Sede legale: Via Rizzoli, 16/A 33074 Fontanafredda -PN- P.IVA/C.F./R.I. 01107370932 Cap. Soc. 40000.00 i.v.

Sede operativa: Via Maestri del lavoro, 29 33080 Porcia -PN- Tel.:0434.593174 Fax.: 0434.924622

e-mail: info@delbenformaggi.it www.delbenformaggi.it

	FORMAGGIO MONTASIO DOP- CASELLO 208	Rev.2021
--	-------------------------------------	----------

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

	60GG	90 GG	120/180 GG	6/9 MESI	VECCHIO	STRAVECCHIO
VALORE ENERGETICO	374 Kcal/ 1552 KJ	378 Kcal/ 1569 KJ	391 Kcal/ 1623 KJ	400 Kcal/ 1660 KJ	426 Kcal/ 1768 KJ	448 Kcal/ 1859 KJ
GRASSI	30 g	30 g	31 g	32 g	34 g	36 g
di cui SATURI	21 g	21 g	22 g	22 g	24 g	25 g
CARBOIDRATI	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
di cui ZUCCHERI	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
PROTEINE	26 g	27 g	28 g	28 g	30 g	31 g
SALE	1,3 g	1,3 g	1,4 g	1,4 g	1,5 g	1,6 g
FIBRE						
SOSTANZA SECCA						
UMIDITA'						

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (alla produzione)

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
ESCHERICHIA COLI	u.f.c/g	Nei limiti di legge
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	u.f.c/g	Nei limiti di legge
SALMONELLA	u.f.c/25 g	Assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	u.f.c/25 g	Assente

DATI LOGISTICI

	DIMENSIONE cm	QUANTITÀ NETTA Kg	PESO FISSO/VARIABILE	SHELF LIFE
DIMENSIONE PEZZO FORMA INTERA	Scalzo 8-10 Diametro 30-35	6-8	Variabile	365 gg
DIMENSIONE PEZZO FORMATO ½ FORMA		3-4	Variabile	In base alla stagionatura: -60gg a 60 gg di stagionatura -90gg per stagionatura di 90gg -120gg per stagionature superiori
DIMENSIONE PEZZO FORMATO ¼ FORMA		1,5-2	Variabile	
DIMENSIONE PEZZO FORMATO 1/16 FORMA		0,25-0,3	Variabile	
DIMENSIONE CARTONE				
PEZZI PER CARTONE				

DEL BEN s.r.l.

Sede legale: Via Rizzoli, 16/A 33074 Fontanafredda -PN- P.IVA/C.F./R.I. 01107370932 Cap. Soc. 40000.00 i.v.

Sede operativa: Via Maestri del lavoro, 29 33080 Porcia -PN- Tel.:0434.593174 Fax.: 0434.924622

e-mail: info@delbenformaggi.it www.delbenformaggi.it

	FORMAGGIO MONTASIO DOP– CASELLO 208	Rev.2021
--	-------------------------------------	----------

PACKAGING

TIPO DI PACKAGING	DESCRIZIONE	MATERIALE
PACKAGING PRIMARIO	Forma nuda	
PACKAGING SECONDARIO	Buste sottovuoto lisce/ goffrate	PA/PE 20/70, PA/PE 20/70L, PA/PE 20/80G, PA/PE 25/115

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto può essere destinato a tutta la popolazione con esclusione di coloro che sono allergici agli ingredienti soprariportati o ai componenti del latte.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004, Numero di riconoscimento dello Stabilimento **X8634**, e le loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari.

Azienda con sistema di gestione per la sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000, certificato CSQA n° **41770** che comprende il sistema di autocontrollo HACCP.

Il sistema di rintracciabilità interna, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale.

DEL BEN s.r.l.

Sede legale: Via Rizzoli, 16/A 33074 Fontanafredda –PN– P.IVA/C.F./R.I. 01107370932 Cap. Soc. 40000.00 i.v.

Sede operativa: Via Maestri del lavoro, 29 33080 Porcia –PN– Tel.:0434.593174 Fax.: 0434.924622

e-mail: info@delbenformaggi.it www.delbenformaggi.it



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE	"5° GENERAZIONE" – GIARDINIERA IN AGRODOLCE BIO Peso netto: 690g / Peso sgocciolato 330g
INGREDIENTI	Ortaggi bio in proporzione variabile (carote, peperoni, cavolfiori, finocchi), aceto di vino bianco BIO, zucchero di barbabietola BIO, sale marino.
DESCRIZIONE	Selezione di verdure bio di prima scelta: carote, cavolfiori, peperoni gialli, peperoni rossi, finocchi. Tutte le verdure presentano una porzionatura con taglio manuale a "pezzi grandi" seguendo la naturale conformazione dell'ortaggio, per esaltare il giusto equilibrio in un agrodolce mai aggressivo.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Tutti i classici abbinamenti della giardiniera (bolliti, affettati, insaccati, etc.), esaltati da un agrodolce equilibrato che esprime le caratteristiche di ogni ortaggio.
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni.
NOTE D'INTERESSE	Senza glutine, senza lattosio e adatto ad una dieta vegetariana.   
PRODOTTO BIOLOGICO	 Organismo di controllo autorizzato dal mipaaf IT BIO 021 Agricoltura ITALIA.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE	LA ROSSA – PASSATA DI POMODORO BIO 270gr	
INGREDIENTI	Pomodoro bio	
DESCRIZIONE	Pomodori bio coltivati a terra a pieno campo, raccolti a mano e attentamente selezionati secondo colore e perfetta maturazione per esaltare le caratteristiche organolettiche ed ottenere così una passata pura, naturale, semplicemente ottima.	
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Tanti gli abbinamenti possibili, fra tutti la semplicità di un sugo in rosso per scoprire profumi e sapori davvero eccezionali.	
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni.	
NOTE D'INTERESSE	Senza glutine, senza lattosio e adatto ad una dieta vegetariana.   	
PRODOTTO BIOLOGICO		Organismo di controllo autorizzato dal mipaaf IT BIO 021 Agricoltura ITALIA.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE	RADICCHIO DI CAMPO SOTT'OLIO EVO BIO 180gr
INGREDIENTI	Cicorie a grumolo verde e rosso bio in proporzione variabile, olio extra vergine di oliva bio, aceto di vino bio, sale marino, zucchero di barbabietola bio, pepe nero bio.
DESCRIZIONE	In friulano "Lidric cul pòc" seminato seguendo le fasi lunari di agosto affinché si sviluppi e appassisca con i freddi e le brinate dell'inverno. Ai primi tepori della primavera si procede rapidamente alla raccolta dei nuovi germogli con la radice che, in fase di mondatura, viene accorciata a 3/4 mm (il "pòc" friulano) affinché mantenga l'integrità del germoglio.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Conservato in olio evo bio di frantoio italiano, il suo gusto delicato è ottimo su crostini o come condimento per la pasta. Consigliato con carni o insaccati o per accompagnare filetti di trota friulana o ricotta fresca, ottimo in "saor" o con il lardo fritto come da ricetta di un tempo.
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni.
NOTE D'INTERESSE	Senza glutine, senza lattosio e adatto ad una dieta vegetariana.
	  
PRODOTTO BIOLOGICO	 Organismo di controllo autorizzato dal mipaaf IT BIO 021 Agricoltura ITALIA.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE	COMPOSTA DI UVA BIANCA GLERA 100gr
INGREDIENTI	Uva bianca Glera, zucchero di barbabietola bio, pectina di mela
DESCRIZIONE	La composta di Uva Glera nasce da una selezione di uva Glera coltivata nei nostri vigneti
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Formaggi sia freschi che stagionati, bolliti di carne, ottima per le prime colazioni su fette biscottate o fette di pane leggermente tostato
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni.
NOTE D'INTERESSE	Senza glutine, senza lattosio e adatto ad una dieta vegetariana.   

SCHEDA TECNICA BRUTTI MA BUONI

Panificio Follador
Stabilimento di via Delle Crede n. 9, 33170 Pordenone
P.I. 01376480933

Nome commerciale: BRUTTI MA BUONI

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Prodotto dolciario secco da forno

Codice articolo: GB500PN

Peso: 70 gr.

Ingredienti:

NOCCIOLE, Zucchero a velo (Zucchero, amido di mais), Albume d'**UOVO**.

***Allergeni.** Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Dichiarazione Allergeni

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo.

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati		X
Uova e derivati	X	
Latte e derivati		X
Soia e derivati		X
Semi di sesamo		X
Frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchi)	X	
Senape		X

*Possibilità di contaminazione crociata

O.G.M.:

In base alle dichiarazioni e alla documentazione dei fornitori di materie prime, il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM (Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003).

Conservazione:

Prodotto secco. Conservare in luogo chiuso, fresco e asciutto evitando l'esposizione diretta alla luce e fonti di calore, in confezione originale e chiusa.

Shelf Life:

120 giorni dalla data di produzione

Confezione:

Sacchetto di polipropilene ad uso alimentare
Quantità per cartone: 12pz – Pack

SCHEDA LOGISTICA

Prodotto	Composizione Cartone	Dimensione Cartone	Cartoni per Pallet	Pezzi Pallet 120x80 H180
Biscotto BRUTTI MA BONI Confezione in Pack cm 140x54x160	12 pz	cm. 40x30x17	48	576

Smaltimento confezione e materiale dell'unità di vendita:

Astuccio: **PAP21**

Busta: **PP5**

Etichetta adesiva: **PAP86**

Scatola master: **PAP20**

Trasporto:

A temperatura ambiente.

Modalità d'uso:

Prodotto pronto all'uso.

Lotto di produzione:

Corrisponde alla data di scadenza.

Valori Nutrizionali medi per 100g	
Energia	458 kcal 1916 KJoule
Grassi Totali	28 g
Di cui saturi	2,0 g
Carboidrati Totali	41 g
Di cui zuccheri	39 g
Fibre	4,1 g
Proteine	8,6 g
Sale	0,07 g
Alcool	0,0 g

L'azienda opera in conformità a quanto previsto dal Regolamento 852/2004 CE, in materia di sicurezza igienica delle produzioni alimentari, e dal Regolamento 178/02 CE, in materia di tracciabilità e rintracciabilità.

Il Responsabile
Follador Antonio

GV_CC_09.24