

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

ST-SBR

**CERCHI DI GRANO &
PROSCIUTTO CRUDO**

Revisione del 06/12/2022

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	CERCHI DI GRANO & PROSCIUTTO CRUDO
DESCRIZIONE ARTICOLO	Snack salato L'articolo è composto da: <ul style="list-style-type: none">○ 20g cerchi di grano○ 30g prosciutto crudo di Parma a fette
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Da conservare a temperatura max +4°C
ALLERGENI (Reg. CE 1169/11)	Per gli allergeni presenti nel prodotto vedasi la voce: ingredienti
TMC	180 giorni
CONFEZIONAMENTO	<p><u>Confezione in vaschetta in atmosfera protettiva :</u></p> <p>Vaschette APET (Polietilentereftalato) + EVOH (Etilvinilalcol) +PE (Polietilene) trasparente , ottima visibilità , ottima barriera ossigeno, ottima barriera vapore acqueo, OTHER 7 recuperabile energeticamente, idonea al contatto con alimenti , per uso alimentare.</p> <p><u>Confezione vaschetta+ sacchetto</u></p> <p>Vaschette come sopra + Sacchetto a fondo quadro su carta avana accoppiata a polipropilene con finestra fronte/retro.</p>
CONFEZIONATO DA	BRI.MAC SERVICE SRL . Via Borgoratto 18/b -29010 Gagnano Trebbiense (PC) Italy ph/fax 0039 0523-789094. www.snackbag.it

**IMMAGINI**

CARATTERISTICHE CERCHI DI GRANO

DESCRIZIONE	Snack croccante di pane prodotto da forno salato. Impasto molto sottile cotto delicato e gradevole.
ASPETTO	Forma rotonda e sottile
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo “0”, acqua, olio di semi di girasole, sale Agenti lievitanti: amido di mais, difosfati, idrogenocarbonato di sodio. Allergeni : glutine di frumento Può contenere tracce di soia
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Graziano srl Via Montefiorino, 62 Massa Lombarda (RA) Italia

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

PARAMETRO	VALORE MEDIO PER 100g
Energia	1819kj 432 kcal
Grassi - di cui saturi	12g 5,5g
Carboidrati - di cui zuccheri	69g 0,7g
Proteine	11g
Sale	2,6g
Fibra	4,2 g

CARATTERISTICHE PROSCIUTTO CRUDO

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO CERCHI DI GRANO & PROSCIUTTO CRUDO	ST-SBR Revisione del 06/12/2022
---	---	---

DESCRIZIONE	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
INGREDIENTI	Carne di suino fresco (dalla coscia al tarso), sale. Senza additivi
MODALITA' DI CONSUMO	Pronto per il consumo
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Valori chimici a 12 mesi di stagionatura in % sulla parte magra del bicipite femorale : NaCl dal 4,5 al 6,2% Umidità dla 59,0 al 63,5% Proteolisi dal 24 al 31% Aw(in tutte le parti del prodotto) < = 0,93
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	SELEZIONE SRL Strada della Val Bardea 114- Pratolungo -Tizzano Val Parma (PR) Italia

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

PARAMETRO	VALORE MEDIO PER 100g
Energia	1.095 kj 262 kcal
Grassi - di cui saturi	18g 6,3g
Carboidrati - di cui zuccheri	<0,1g 0
Proteine	25g
Sale	6g