

I&D S.r.l.

Via Montegrappa, 37, 80027 Frattamaggiore NA Telefono +39 081.8801566 - P. IVA 03987031212 www.industriaedistribuzione.it



numero di revisione del documento 1 del 01/09/2018

Mais gigante piccante secchiello 800 g

Informazioni generali

Codice articolo	4085/E
Denominazione di vendita	Mais gigante piccante secchiello 800 g
Codice EAN	8022798009333
Peso netto	800 g
Shelf life	12 mesi
Origine	Spagna
Varietà	

ngredienti	Mais gigante 79%, olio di palma, sale, aroma	

Allergeni	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine 1	no	no
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	no	no
Pesce e prodotti derivati	no	no
Arachidi e prodotti derivati	no	no
Soia e prodotti derivati	no	no
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	no	no
Frutta a guscio ²	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	no
Semi di sesamo e prodotti derivati	no	no
Anidride solforosa ³	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

¹ (frumento-grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

 $^{^3}$ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO $_2\,$

Dichiarazione nutrizionale	per 100 g
Valore energetico kcal	419
" " kJoule	1761
Grassi	12,0 g
di cui acidi grassi saturi	4,6 g
Carboidrati	66,1 g
di cui zuccheri	0,7 g
Fibre alimentari	8,9 g
Proteine	7,2 g
Sale	2000 mg

² mandorle (Amigdalus communis), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati



I&D S r l

Via Montegrappa, 37, 80027 Frattamaggiore NA Telefono +39 081.8801566 - P. IVA 03987031212 www.industriaedistribuzione.it



numero di revisione del documento 1 del 01/09/2018

Mais gigante piccante secchiello 800 g

•			
Caratteristiche	microl	hio	Indicha

Carica batterica totale mesofila	< 10.000 ufc/g
Muffe	< 500 ufc/g
Lieviti	< 500 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi coag. Positivi	< 10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g

Caratteristiche chimico-fisiche

Forma	Tipica
Calibro	100-135 per 100g
Umidità	N/D
Colore	Rosso
Sapore	Tipico piccante
Consistenza	Croccante
Corpi estranei	Assenti
Danneggiati	N/A
Raggrinziti	N/A
Germinati	N/A
Marci	N/A
Micotossine	Limiti di legge
OGM	Il prodotto è conforme alla vigente normativa di legge in merito agli OGM (Reg.
	1829/2003 e Reg. 1830/2003)
	L'azienda nella realizzazione dei propri prodotti non utilizza materie prime,
	additivi e/o coadiuvanti OGM
Ionizzazione	Conforme alle Direttive CEE 1999/2/CE e 1999/3/CE del 22/02/1999, questo
	prodotto non è ionizzato e non contiene ingredienti ionizzati.
Altro	Metalli pesanti, residui di pesticidi ed altri contaminanti nei limiti della vigente
	normativa di legge

Informazioni logistiche

Dimensioni est. imballo (mm)	465 x 235 x 400
Numero di confezioni per cartone	9
Numero strati	5
Imballi per strato	6
Colli per bancale	30
Volume del bancale (m³)	1,68
Dimensioni del bancale (cm)	80 x 120 x 175
Imballo (netto)	7,20 kg
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore

Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
Confezionamento	Rispetto norme metrologiche (direttiva CEE 80/232) *Imballaggio conforme DM 21.03.73 e ss.mm.ii contatto con sostanze alimentari
Modalità di trasporto	Con mezzo igienicamente idoneo
Indicazioni supplementari	Prodotto fragile, maneggiare con cura, mantenere nei cartoni originali
Dichiarazione	L'azienda dichiara di avere attivo al suo interno un piano HACCP elaborato ed applicato secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e successive modifiche. Il prodotto oggetto del presente documento non contiene ingredienti geneticamente modificate
Note	Prodotto non sovrapponibile