



SCHEDA TECNICA GRANO COTTO 850 gr



Denominazione prodotto	Grano cotto	
Codice prodotto	100.105	
Descrizione	Grano tenero nazionale bianco decorticato cotto nella confezione finale in latta metallica con apertura a strappo.	
Marchio	“Chirico”	
Ingredienti	Grano tenero (glutine), acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico	
Confezionamento primario	Tipo contenitore	Barattolo in banda stagnata smaltata bianca, con apertura a strappo
	Codifica	Il lotto, composto da una lettera e da un numero corrispondente al giorno di produzione secondo il calendario giuliano, viene stampato sul fondo.
Confezionamento secondario	Confezione da 12 pezzi avvolto in cellophane termoretraibile Dimensioni (cm): H.11xL.30xP.40 Peso (kg): 11.04	
Pallettizzazione	78 colli (6 colli x 13 strati) per pallet avvolto con film di polietilene estensibile	
Codice EAN	8034135420060	

GRANPASTIERA SRL
- Via F.Giordani, 23 - 80122 Napoli, Italia
Tel.+39 081 193 61 755 - Fax +39 081 0607876
Reg. Impr. Napoli- R.E.A. 801787 – P.IVA e C.F. 06205261214
scrivici@granochirico.it

Rev.03 del 20/02/2024



Caratteristiche fisico - chimiche	Peso netto	850 g
	pH (su frullato)	≤ 4.50
	Corpi estranei	Assenti
	Insetti	Assenti
	Pesticidi	Limiti secondo regolamento (CE) n. 396/2005 ¹
	Metalli pesanti	Limiti secondo regolamento (CE) n. 1881/2006 ¹
	¹ I limiti di legge si applicano al prodotto secco (materia prima) e non sul prodotto idratato (prodotto finito). L'analisi dei metalli pesanti e pesticidi vengono effettuate sulla materia prima secondo il programma di campionamento aziendale.	
Caratteristiche organolettiche	Sapore	Tipico
	Colore	Caratteristico
	Odore	Tipico
	Consistenza	Tipica
Caratteristiche microbiologiche	Carica Mesofila Totale	<1 x 10 ² UFC/g
	Lieviti e muffe	<1 x 10 ² UFC/g
	Stabile dopo incubazione a 55°C x 7 giorni e 37°C x 14 giorni	
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	Energia	262 kJ/ 62 kcal
	Grassi	0,3 g
	di cui saturi	0 g
	Carboidrati	11 g
	di cui zuccheri	0,3 g



	Proteine	2,3 g	
	Fibre	3,1 g	
	Sale	1,2 g	
Dichiarazione OGM	In conformità al regolamento CE 1829 e 1830/2003 il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati.		
Allergeni	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta intenzionale	Presenza nel sito produttivo
	Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
	Crostacei e derivati	NO	NO
	Uova e derivati	NO	NO
	Pesci e derivati	NO	NO
	Arachidi e derivati	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
	Frutta a guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
Si precisa che per i prodotti in tabella presenti all'interno dello stabilimento, vengono adottate tutte le misure per evitare contaminazioni crociate.			



Origine	Italia
Termine minimo di Conservazione (TMC)	3 anni
Condizioni di conservazione	Conservare in un luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore e alta umidità. Dopo l'apertura, trasferire in un contenitore per alimenti e conservare in frigo a temperatura di refrigerazione e consumare entro 2 giorni.
Istruzioni d'uso	Consumare il prodotto previa ulteriore cottura.
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori. Non idoneo per soggetti intolleranti al glutine.

Approvazione
Assicurazione Qualità

Napoli, 20/02/2024