

Le Farine dei Nostri Sacchi srl  
Via Ugo la Malfa, 135  
90146 Palermo  
Tel: +39 3298052467  
Email: lefarinepalermo@libero.it  
P.I. IT05634860828



<b>CODICE ARTICOLO:</b>	<b>PRODOTTO:</b> <i>Crostini all'Origano</i>
-------------------------	---

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Crostini all'Origano
Origine	Palermo - Sicily - Italy
Aliquota	10%

### 2) INGREDIENTI

Ingredienti	Acqua, amido di mais, farina di riso, olio extra vergine d'oliva di Sicilia, fibre vegetali: inulina e psyllium, lievito di birra, addensanti: farina di semi di guar, idrossipropilmetilcellulosa, sale, zucchero, origano.
	<b>Senza lattosio</b> Può contenere tracce di <b>sesamo</b>

### 3) VALORI NUTRIZIONALI per 100g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	KJ: 1929 (kcal: 460)
Grassi	18 g
- Di cui saturi	3,1 g
- Monoinsaturi	13 gr
- Polinsaturi	2,3 gr
Acido oleico	12,5 g
Carboidrati	66 g
- Di cui zuccheri	15 g
Fibre	7 g
Proteine	4,5 g
Sale	3,8 g

### 4) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Rotondo
Odore	Pane tostato aromatizzato all'origano
Sapore	Pane tostato aromatizzato all'origano
Umidità	3,12%
Metali pesanti	
- Cadmio	max 0,1
- Piombo	max 0,2
OGM	Assenti

Le Farine dei Nostri Sacchi srl  
 Via Ugo la Malfa, 135  
 90146 Palermo  
 Tel: +39 3298052467  
 Email: lefarinepalermo@libero.it  
 P.I. IT05634860828



<b>CODICE ARTICOLO:</b>	<b>PRODOTTO:</b> <i>Crostini all'Origano</i>
-------------------------	---

### 5) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 10.000 u.f.c./g
Staphylococcus aureus	< 10 u.f.c./g
Coliformi	<10 u.f.c./g
Muffa e lieviti	< 100/g
Salmonella	assente in 25g

### 6) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

### 7) PROPRIETA' SALUTISTICHE

Prodotto realizzato solo con olio extra vergine d'oliva di Sicilia
Prodotto ad alto contenuto di fibre
Prodotto ricco di acidi grassi monoinsaturi

### 8) CLAIM

La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue ( gli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi e l'acido oleico sono grassi insaturi)

### 9) CERTIFICAZIONI

Bio	Si
Ifs	Si
Brc	Si
Iso9001	Si
Ministero della salute	

### 10) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

Le Farine dei Nostri Sacchi srl  
Via Ugo la Malfa, 135  
90146 Palermo  
Tel: +39 3298052467  
Email: lefarinepalermo@libero.it  
P.I. IT05634860828



<b>CODICE ARTICOLO:</b>	<b>PRODOTTO:</b> <i>Crostini all'Origano</i>
-------------------------	---

### 11) IMBALLAGGIO E DURATA

Codice articolo	
Unità per pacchi	12 conf/crt
Peso netto	130 g
Imballo primario	Busta
Imballo secondario	Cartone dimensioni (bxpxh): 360 x 260 x 130
EAN	8033706188071
Shelf-life	Da consumarsi preferibilmente entro 150 giorni dalla data di produzione

### 12) INDICAZIONI DI SICUREZZA

Chi lo può consumare	Tutti i consumatori non soggetti a intolleranze e/o allergie ai componenti che lo compongono
Utilizzo del prodotto	Conservato in luogo fresco ed asciutto e consumato entro la data di scadenza

### 13) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 - 1924/2006 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

Le Farine dei Nostri Sacchi srl  
 Via Ugo la Malfa, 135  
 90146 Palermo  
 Tel: +39 3298052467  
 Email: lefarinepalermo@libero.it  
 P.I. IT05634860828



<b>CODICE ARTICOLO:</b>	<b>PRODOTTO:</b> <i>Crostini all'Origano</i>
-------------------------	---

#### 14) SCHEDA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio di contam. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle ( <i>amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertolletia excelsia</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	SI	SI
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO	NO