	Product name / Nome prodotto: PITA CHIPS NATURALE	SPF
Rev 10 - RGQ	Code Product / Codice articolo: MLPITANAT/MLPITANAT24	Pag 1

LEGAL NAME SALES / DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:

BAKED PRODUCT/ PRODOTTO DA FORNO

INGREDIENTS / INGREDIENTI:

Wheat flour, extra virgin olive oil (13%), salt, brewer's yeast, antioxidant: rosemary extracts.

Farina di **grano** tenero di tipo 0, olio extra vergine d'oliva (13%), sale, lievito di birra, antiossidante: estratti di rosmarino.

ALLERGENS / ALLERGENI

Contains **gluten** (ingredients) / Contiene **glutine** (ingrediente)

May contain traces of **milk, soy, and mustard** /Può contenere tracce di **latte, soia e senape.**

SHELF LIFE

12 months (storage conditions defined) / 12 mesi (nelle condizioni di conservazione definite)

BATCH / LOTTO

Example/esempio 038/15 (038 = day of year /giorno dell'anno - 15 = year/ anno)

CONSERVATION/CONSERVAZIONE

Store in a cool dry place / Conservare in un luogo fresco e asciutto

NUTRITIONAL INFORMATION AVERAGE VALUES PER 100g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (riferiti a 100 g di prodotto)


Energia (kJ/kcal)	1889/449
Fat (g) / Grassi (g)	14
Of which saturated fat (g) / di cui acidi grassi saturi (g)	2.16
Carbohydrate (g) / Carboidrati (g)	69
Of which sugars (g) / di cui zuccheri (g)	1.8
Protein (g) / Proteine (g)	10
Salt (g) / Sale (g)	1,5

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AND PRESENTATION /
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E PRESENTAZIONE**

Appearance / Aspetto	Square flat body / Corpo quadrato e piatto
Colour / Colore	Uniform amber / Ambra uniforme
Smell / Odore	Typical smell of bread / Tipico del pane
Texture / Consistenza	crumbly / Friabile
Taste /Sapore	Typical taste of bread / Tipico del pane

MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS at sale / REQUISITI MICROBIOLOGICI alla vendita

Total bacterial count at 30 ° C / Carica batterica totale a 30 °C	<1x10 ⁴	ufc/g
Escherichia coli	<1x10	ufc/g
Staphylococcus aureus	<1x10 ²	ufc/g
Molds / muffe	<1x10 ³	ufc/g

	Product name / Nome prodotto: PITA CHIPS NATURALE	SPF
Rev 10 - RGQ	Code Product / Codice articolo: MLPITANAT/MLPITANAT24	Pag 2

Yeast /Lieviti	<1x10 ³	ufc/g
Salmonella	Absent in 25g	

TRANSPORT / MODALITA' DI TRASPORTO

Non-refrigerated vehicle, on a wooden pallet and stacked boxes protected by clear stretch wrap.
Automezzo non refrigerato, su pallet di legno e in cartoni impilati e protetti da film estensibile trasparente.

PRIMARY PACKAGING / CONFEZIONAMENTO PRIMARIO

Net weight / Peso netto	90 g	40 g
Weight of primary package	4g / 5g	2g / 3g
Dimensions / Dimensioni	11 x 7 x 18,5 h cm	13 x 5 x 18.5 h cm
Primary packaging material / materiale da imballaggio primario	Polypropylene PP5 / polipropilene PP5 Sacchetto in PPCOEX MATTATO + PP COEX METALLIZZATO / Bag n MATTE PPCOEX + METALLIC PP COEX	Polypropylene PP5 / polipropilene PP5 Sacchetto in PPCOEX MATTATO + PP COEX METALLIZZATO / Bag n MATTE PPCOEX + METALLIC PP COEX
EAN Code 13 / Codice EAN 13	8008685001475	8008685001512
Nomenclature / Nomenclatura doganale	19054090	19054090

SECONDARY PACKAGING / CONFEZIONAMENTO SECONDARIO

Secondary packaging material / materiale da imballaggio secondario	Corrugated cardboard PAP 20 / Cartone PAP20	Corrugated cardboard PAP 20 / Cartone PAP20
Weight of external carton	250 g	250 g
Number of packs per carton / N° di confezioni per cartone	12 pz	24 pz
Dimensions / Dimensioni	39,5 x 29,5 x 20 h cm	39,5 x 29,5 x 20 h cm
Net weight of cardboard / Peso netto del cartone	1,080 Kg	0,960 Kg
Gross weight / Peso lordo	1,39 Kg	1,27 Kg
ITF 14	18008685001472	28008685001516

LOGISTIC/PALLETTIZZAZIONE

PALLET/ BANCALE	Height (including pallet) / Altezza (cm) incluso il pallet	N° Layers / N° strati	N° Corrugated cardboards for each layer / N° crt strato	N° of total corrugated cardboards
EPAL	217	10	8	80
EPAL	217	10	8	80