



FICHA TÉCNICA

Mod 08/03/01
pag. 1 di 2

CÓDIGO: / CÓDIGO : 1598	Nombre: / Nome: Grissini rist. Torinesi "Il Buon Forno" 10 pz	Peso neto por unidad: / Peso líquido por unidad: 240 g	
--	--	---	--

DESCRIPCIÓN: / DESCRIÇÃO: Palitos de pan estirado como en la antigua tradición de Turín, crujiente y sabroso. Están empaquetados en un sobre impreso. / *Palitos de pão esticado como na antiga tradição de Turim, crocante e saborosa. São embalados em um envelope impresso.*

INGREDIENTES: / INGREDIENTES: Harina de **trigo**, aceite de girasol (5%), levadura, sal, harina de **cebada** malteada, dextrosa. / *Farinha de trigo, óleo de girassol (5%), levedeira, sal, farinha de cevada maltada, dextrose.*

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO: / DENOMINAÇÃO DE GÉNERO ALIMENTÍCIO: PALITOS DE PAN CON ACEITE DE GIRASOL / *PALITOS DE PÃO COM ÓLEO DE GIRASSOL*

INFORMACIÓN SOBRE OGM Y ALÉRGENOS: / INFORMAÇÃO SOBRE OGM E ALERGÉNIOS: no contiene organismos genéticamente modificados; contiene gluten; Puede contener trazas de **sésamo**. / *não contém organismos geneticamente modificados; contém glúten; Pode conter resíduos de sésamo.*

USO PREVISTO: / UTILIZAÇÃO PRETENDIDA: productos listos para disfrutar en cualquier momento del día y ideal como acompañamiento de las comidas principales. Los Torinesi "Il Buon Forno" son de fácil digestión y son adecuados para todos los segmentos de la población, con la excepción de personas intolerantes al gluten. / *produtos prontos para ser apreciado a qualquer hora do dia e ideal como acompanhamento de refeições principais. Os Torinesi "Il Buon Forno" são facilmente digeríveis e são adequados para todos os segmentos da população, com exceção de pessoas com intolerância ao glúten.*

PAQUETE/ EMBALAGEM

PAQUETE de 240g / *EMBALAGEM da 240g*

Material de las bolsitas: / *Material das saquinhos:* Plástico PP 15µm + PP 15µm / *Plástico PP 15µm + PP 15µm*

Material de la bolsa: / *Material do saco:* Plástico PP 35µm / *Plástico PP 35µm*



RECOGIDA INDEPENDIENTE DE RESIDUOS: PLÁSTICO / *COLETA SEPARADA DE RESÍDUOS: PLÁSTICO*

dimensiones (cm): / *dimensões (cm):* delante / *frente* 21 altura / *altura* 28 profundidad / *profundidade* 6,5

peso bruto (g) / *peso bruto (g):* 274

CAJA de 10 PAQUETES / *CAIXA de 10 EMBALAGENS*

Material: / *Material:* Cartón: TScIT/262/C / *Papelão: TScIT/262/C*



PAP RECOGIDA INDEPENDIENTE DE RESIDUOS: PAPEL / *COLETA SEPARADA DE RESÍDUOS: PAPEL*

cod. ITF-14: / *cod. ITF-14 CODE:* 08009280015980

dimensiones (cm): / *dimensões (cm):* base / *base* 40 x 30 altura / *altura* 30

peso bruto (Kg) / *peso bruto (Kg):* 3,2

PALLETIZACIÓN / PALETIZAÇÃO

Europaletas EPAL 80 x120 de 7 plantas para un total de 56 cajas / *Europaletes EPAL 80 x120 de 7 andares de 8 caixas para um total de 56 caixas*

Altura paleta. / *Altura palete:* 225 cm (incluyendo la plataforma) / *(incluindo plataforma)*

ALMACENAMIENTO Y FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA: / CONSERVAÇÃO E DATA DE DURABILIDADE MÍNIMA:

Los envases deben ser almacenados en un lugar seco a una temperatura no superior a 30°C, lejos de fuentes de luz intensa. En estas condiciones, el producto sigue siendo de buena calidad durante al menos 240 días. El plazo residual a la entrega residuales al menos 180 días. / *as embalagens devem ser armazenadas em local seco, a uma temperatura*

Edición n. / *Edição n.:* 9

del: / *de:* 17/12/2025

Compilado por: / *Compilado por:*

Comprobado por: / *Verificado por:*

Aprobado por: / *Aprovado por:*

última actualización: / *Última modificação:* Paquete

Il Buon Forno – Via Galvaligi, 7 – 25136 – Brescia - Italia



FICHA TÉCNICA

Mod 08/03/01
pag. 2 di 2

não superior a 30°C, longe de fontes de luz intensa. Nestas condições, o produto continua a ser de boa qualidade de pelo menos 240 dias. O termo de entrega residual é pelo menos 180 dias.

La fecha en la que se recomienda consumir el producto se indica en la parte posterior del sobre y en la etiqueta de la caja. / A data em que recomenda-se consumir o produto é indicado na parte de trás do envelope e na etiqueta da caixa.

Código Arancelario: / Código Pautal: 19059080

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios por 100g di producto) / DECLARAÇÃO NUTRICIONAL (valores médios por 100g di produto)

Valor energético: / Energia: 1741kJ - 413kcal	de los cuales Azúcares / dos quais Açúcares: 3,5g
Grasas: / Lípidos: 8,5g	Fibras Alimentaria: / Fibra: 4g
de los cuales Ácidos grasos saturados: / dos quais Ácidos gordos saturados: 0,8g	proteínas: / proteínas: 10g
Hidratos de carbono / Hidratos de carbono: 72g	Sal: / Sal: 2,3g

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Humedad / Humidade	4% MAX
--------------------	--------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CBT 30°C/ CBT 30°C: MAX 10000ufc/g	Esporas de anaerobios reductores de sulfito: / Esporas de Anaeróbios Redutores de Sulfito: MAX 10ufc/g
Moho: / mofos: MAX 100ufc/g	E. Coli: / E. Coli: MAX 10ufc/g
Levaduras: / leveduras: MAX 100ufc/g	Salmonella spp.: / Salmonella spp.: Absent/25g
Esporas de Bacillus Cereus: / Esporas de Bacillus cereus spores: MAX 100ufc/g	

Metales pesados / Metais pesados	de conformidad con la legislación vigente (Reglamento UE 915/2023, de 25 de abril de 2023, y sucesivas modificaciones y adiciones) / em conformidade com as leis em vigor (Reg. UE 915/2023 de 25.04.2023 e alterações e integrações subsequentes)
Residuos de pesticidas / Resíduos de pesticidas	de conformidad con la legislación vigente (Reglamento (CE) n.º 396/2005, de 23 de febrero de 2005, y Decreto Ministerial de 27 de agosto de 2004, sucesivas modificaciones y adiciones) / em conformidade com as leis em vigor (Reg. CE 396/2005 de 23/02/2005 e D.M. 27/08/2004 e seguintes alterações e integrações)
Micotoxinas / Micotoxinas	de conformidad con la legislación vigente (Reglamento UE 915/2023, de 25 de abril de 2023, y sucesivas modificaciones y adiciones) / em conformidade com as leis em vigor (Reg. UE 915/2023 de 25.04.2023 e alterações e integrações subsequentes)
Radiaciones ionizantes / Radiação ionizante	no sometido a tratamiento con radiaciones ionizantes / não submetido a tratamento com radiação ionizante
Cuerpos extraños / Corpos Estranhos	De conformidad con el Reglamento 852/2004, de 29/04/2004, según MAN HACCP: Ausentes o con cuerpos metálicos dentro de los límites: 2 mm Fe / 3 mm no Fe / 3 mm AC. / Nos termos do Regulamento 852/2004 de 29/04/2004, de acordo com o MAN HACCP: Ausentes ou para corpos metálicos dentro dos limites: 2 mmFe / 3 mm não FE / 3 mm AC

Edición n. / Edição n.: 9		del: / de: 17/12/2025	
Compilado por: / <i>Compilado por:</i>	Comprobado por: / <i>Verificado por:</i>	Aprobado por: / <i>Aprovado por:</i>	
última actualización: / Última modificação: Paquete			