

## SCHEDA TECNICA GRISSINI: TORCETTI

- **Denominazione di vendita: I torcetti della Val di Lanzo**
- **Forma e dimensione prodotto:** forma a bastoncino ricurvo, punte unite, superficie non uniforme e bordi seghettati. Lunghezza 80 – 85 mm
- **Colore:** ambra scuro
- **Sapore:** caratteristico.
- **Odore:** caratteristico.
- **Consistenza:** solida, friabile.
- **Ingredienti: farina di grano tenero di tipo “00”, burro, zucchero, malto( orzo, mais), lievito di birra, sale.**  
Possono contenere tracce di sesamo, soia, latte, frutta a guscio, uova.

- **Caratteristiche nutrizionali:** valori nutrizionali per 100 g

Valore energetico	Kcal	432,5	Kj	1828
Proteine		7,1 g		
Carboidrati		64,6 g		
		di cui zuccheri		23,1 g
Grassi		16,3 g		
		di cui saturi		9,9 g
Sale		0,2 g		

- **Etichettatura:** un'etichetta a cavalletto a chiusura del sacchetto.  
E' conforme al D.L. 27/01/1992.n.109 e riporta:  
Denominazione di vendita: Torcetti di Lanzo  
Elenco ingredienti: come sopra descritto.  
Quantità netta: 200g.  
Data di scadenza: 12 mesi da giorno di produzione, espressa con la menzione del giorno, del mese e dell'anno.  
Nome e ragione sociale: Barra Giovanni ( ditta individuale).  
Sede del fabbricante: Coassolo T.se (TO), Reg. Plassa 7.  
Sede dello Stabilimento di produzione: Coassolo T.se (TO), Reg. Plassa 7.
- **Modalità di confezionamento:** insaccamento manuale a temperatura ambiente.
- **Lotto:** il numero di lotto, secondo il disposto dell'art. 13, comma 7 del D.L.27/01/1192,n.109 (Attuazione delle direttive 98/396 CEE, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari), deve considerarsi indicazione del lotto la data stampata sull'etichetta a cavalletto, in quanto espressa con la menzione del giorno, del mese e dell'anno.
- **Shelf life (invecchiamento del prodotto):** lieve dopo 365 giorni.
- **Modalità di conservazione:** in luogo asciutto a temperatura ambiente.
- **Modalità di trasporto:** dopo deposizione su pedana, tramite contenitore mobile cabinato.
- **Numero di confezioni per collo:** 12 in imballo primario, disposti opportunamente nel contenitore secondario.
- **Tipo di materiale del collo:** imballo primario costituito da sacchetto in polipropilene, idoneo al contatto con gli alimenti secondo la legge sanitaria attualmente in vigore in Italia (D.M. 21/03/1973 e successive modifiche) nonché secondo le direttive CEE 90/198,92/39 e D.L. 25/01/1992,n.108. Imballo secondario costituito da cartone ondulato di dimensioni 350x270x220 mm.