

**Roberto Grissini Torinesi 250g x12**

Artikelnummer Interfood	011800
Vorbestellartikel	nein
Warengruppe	Brot / Gebäck
Herkunftsland	Italien
Region	
Zolltarifnummer	1905 90 30
Bestelleinheit	Karton
Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung Kunde	85 Tage
EAN Code 13 EVE	8003490042804
EAN Code 13 GVE Bestellcode	8003490042903
EAN Code 128 EVE	
EAN Code 128 GVE	(01)08003490042903(15)JJMMTT
EAN Code 128 (Palette)	(02)08003490042903(15)JJMMTT(37)X
Abmessungen Einzelpackung (TBH) in mm	140/55/275
Abmessungen Karton (TBH) in cm	34/29,5/28
Inhalt pro Karton	12
Karton pro Lage	8
Lagen pro Palette	7
Karton pro Palette	56
Bruttogewicht	0,310 KG
Nettofüllmenge	250 GR
IFS	ja
BRC	nein
Abtropfgewicht	
Konformitätserklärung Verpackung	nein
Verpackung entspricht EU-VO 1935/2004, EU-VO 10/2011	ja
Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)	

Veterinärkontrollnummer	
BIO Nummer	
BIO Produkt	
GVO-kennzeichnungsfrei	
Ernährungshinweis	
Fisch: Produktionsmethode	
Fisch: MSC/ASC	
Fisch: Fanggebiet	
Fisch: Fangmethode	
Fisch: Lateinischer Name	
Fisch: Fischeinwage	
Käsegruppe	
Käse: Fett in Trockenmasse	
Käse: Lab tierisch/mikrobiell	
Wurst: Darm/Hülle	
Wurst: Körnung	
Reifungszeit	/e
Lagerungszustand	NOT_PREVIOUSLY_FROZEN
Brandname (Marke)	Roberto
Kontaktname	Roberto Industria Alimentare s.r.l.
Kontaktadresse	Via dei Colli, 145 - 31058 Susegana (TV) - Italy

Herkunftsland Hauptrohstoff	
Verkehrsbezeichnung	Grissini mit Olivenöl (4,4%) und Schweineschmalz.
Brick Code	Bread (Shelf Stable)
Verpflichtende Kennzeichnung an der Ware	
Allgemeine Haftungsklausel	
Zubereitungsart	
Zubereitungsanweisung	
Aufbewahrungshinweis	Kühl und trocken aufbewahren.
Verwendungshinweis	Kühl und trocken aufbewahren.
Laufzeit nach dem Öffnen	
Produktionsstätte	via Dei Colli, 145
MHD Art	BEST_BEFORE_DATE
Beurteilungsfrequenz	
Produktionscode	142150002
Beschreibung Produktionscode	14= Jahr 215=Produktionstag 0002= fortlaufende Nummer
Rückverfolgbarkeit	
Verpackungskennzeichen 1	GREEN_DOT/GREEN DOT - ARA (Verpackungskennzeichen)
Verpackungskennzeichen 2	
Verpackungskennzeichen 3	
Nährwertanspruch 1	
Nährwertanspruch 2	
Nährwertanspruch 3	
Lagertemperatur min.	
Lagertemperatur max.	
Relative Luftfeuchte	
Sensorik: Aussehen	Brotstangen
Sensorik: Geruch	aromatisch, angenehm
Sensorik: Geschmack	knackig
Sensorik: Konsistenz	
Zutaten	Zutaten: WeichWEIZENmehl Type 0, Olivenöl (4,4 %), Extrakt aus GERSTENmalz, Schweineschmalz (2,5 %) (Schweineschmalz, Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin), Salz, Hefe, deaktivierte Trockenhefe, WEIZENgluten. Kann SOJABOHNEN und SESAMSAMEN enthalten.

Alkohol		FREE_FROM	
Laktose			
Glukose			
Fruktose			
Glutenhaltiges Getreide		CONTAINS	
Krebstiere und -erzeugnisse			
Eier und -erzeugnisse			
Fisch und -erzeugnisse			
Soja und -erzeugnisse		MAY_CONTAIN	
Milch und -erzeugnisse			
Lupine und -erzeugnisse			
Schalenfrüchte			
Erdnüsse und -erzeugnisse			
Sesam und -erzeugnisse		MAY_CONTAIN	
Schwefeldioxid und Sulfite			
Weichtiere und -erzeugnisse			
Sellerie und -erzeugnisse			
Senf und -erzeugnisse			
Allergenhinweis			
Portionsgrösse			g
Anzahl Portionen je Packung			
Zubereitungsgrad		UNPREPARED	
Energie	je 100g	1750 (ungefähr)	kJ
Energie	je 100g	415 (ungefähr)	kCal
Fett	je 100g	8,2 (ungefähr)	g
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	je 100g	1,8 (ungefähr)	g
Fett, davon einfach unges. Fettsäuren	je 100g		g
Fett, davon mehrfach unges. Fettsäuren	je 100g		g
Kohlenhydrate	je 100g	75 (ungefähr)	g
Kohlenhydrate, davon Zucker	je 100g	3,3 (ungefähr)	g
Kohlenhydrate, davon Alkohol	je 100g		g
Kohlenhydrate, davon Stärke	je 100g		g
Ballaststoffe	je 100g	3,4 (ungefähr)	g
Eiweiß	je 100g	12 (ungefähr)	g
Salz	je 100g	2,9 (ungefähr)	g
Calcium	je 100g		mg
Jod	je 100g		mg
Phosphor	je 100g		mg
Vitamin D	je 100g		µg
Omega-3 Fettsäuren	je 100g		g
Omega-6 Fettsäuren	je 100g		g

## WARENKUNDE

Grissini sind eine italienische Spezialität. Sie sind locker, leicht gebacken und passen hervorragend zu italienischen Antipasti Gerichten. In Italien sind die Grissini seit jeher sehr beliebt und auch bei uns erfreuen sie sich immer größerer Beliebtheit. Nicht zuletzt durch den raffinierten Geschmack dieser Köstlichkeit.

