



Linea Guttiau Classico

Nome Prodotto	Guttiau Classico Multipack gr 30 x 6
Immagine Prodotto	
Descrizione	Prodotto da forno (sfoglia di pane lento, tagliata a quadratini), fritto in olio di semi di girasole
Codice prodotto	10507
Tipo di Confezione	Pacchetto in polipropilene
Dimensione Confezione (BxHxP)	180 x 300 x 140 mm
Peso Netto	180 g
Codice EAN articolo	8 023219 105078
N° Pezzi per Cartone	9
Dimensione Cartone (BxHxP)	590 x 330 x 390 mm
Peso Cartone totale	Kg 2,120
N° Strati Pallets	6
Cartoni per Strato	4
Tot. Pezzi per Pallet	24
Codice EAN cartone	8 023219 905074
Ingredienti	Pane di semolato di grano duro (semolato di grano duro, semola di grano duro, lievito, sale), olio di semi di girasole, sale. Contiene glutine . Può contenere tracce di: soia, senape, pesce, prodotti a base di latte.

Terrantica Srl

S.S. 131 Km. 40,300 z. i Villasanta - 09027 SERRENTI (SU)

P. IVA E CODICE FISCALE 02260980921

Tel 0709301018 - e-mail info@crocchias.it - www.crocchias.it





Linea Guttiau Classico

Tabella dei Valori Nutrizionali	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100g)	
	Energia	Kj 2005 / Kcal 479
	Grassi	19,9 g
	di cui Acidi Grassi Saturi	7,08 g
	Carboidrati	63,4 g
	di cui Zuccheri	2,5 g
	Fibre	3,14 g
	Proteine	9,91 g
	Sale	1,28 g
Caratteristiche Organolettiche	Sapore e odore simile al pane fritto, consistenza croccante, colore dorato	
Caratteristiche Chimiche	Metalli pesanti: Cadmio <0,01 Piombo <0,01 Pesticidi: <0,01	
Caratteristiche Microbiologiche	Escherichia Coli: <10 UFC/g Conta dei lieviti: <10 UFC/g Conta di muffe: <10 UFC/g Conta Coliformi totali: <10 UFC/g Conta di Listeria Monocytogenes: assente (in 25 g) CBT: 180 UFC/g	
Allergeni	Vedi allegato 1	
OGM	Vedi allegato 2	
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dall'umidità e al riparo da fonti di calore	
Termine minimo di Conservazione (TMC)	180 giorni	
Modalità di utilizzo	I consumatori del prodotto appartengono a tutte le fasce di età, ad eccezione dei bambini al di sotto dei 12 mesi d'età o di quelle categorie sensibili al glutine.	
Stabilimento di produzione	S.S. 131 Km. 40,300 z.i. Villasanta - 09027 SERRENTI (SU) - ITALIA	
Sistema di qualità	Il ciclo di produzione è controllato con il sistema HACCP (Reg. CE 852/2004 e Reg. 178/2002)	



Terrantica Srl

S.S. 131 Km. 40,300 z. i Villasanta - 09027 SERRENTI (SU)

P. IVA E CODICE FISCALE 02260980921

Tel 0709301018 - e-mail info@crocchias.it - www.crocchias.it



Linea Guttiau Classico

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Allegato 1

Sostanza vettore di allergeni (Reg. 1169/11 CE)	Presente Nel Prodotto	Presente nello stabilimento	Possibilità cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	SI	SI	NO
Pesci, crostacei e prodotti derivati	NO	SI	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI nel semolato	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	SI	SI
La frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdaluscommunis</i> L.) nocciole (<i>Corilusavellana</i>), noci comuni (<i>JuglansRegia</i>), noci di anacardi (<i>AnacardiumOccidentale</i>), noci pecan (<i>Caryaillinoiesis</i> (Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletiaexcelsa</i>), pistacchi (<i>Pistaciavera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati	SI nel semolato	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO

Terrantica Srl

S.S. 131 Km. 40,300 z. i Villasanta - 09027 SERRENTI (SU)

P. IVA E CODICE FISCALE 02260980921

Tel 0709301018 - e-mail info@crocchias.it - www.crocchias.it





Linea Guttiau Classico

OGM

Allegato 2

L'azienda, a seguito dei regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, dichiara che tutta la propria produzione alimentare:

- non contiene ingredienti costituiti o derivati da Organismi Geneticamente Modificati;
- non contiene additivi e loro supporti, aromi, aromi costituiti e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM;
- non è sottoposta ad etichettatura OGM in conformità ai reg. CE n. 49/00 e n. 50/00.

Data creazione: 03/01/2021

Data revisione: 01/04/2025

Revisione n: 2

Timbro e firma



Terrantica Srl

S.S. 131 Km. 40,300 z. i Villasanta - 09027 SERRENTI (SU)

P. IVA E CODICE FISCALE 02260980921

Tel 0709301018 - e-mail info@crocchias.it - www.crocchias.it