



CRACKER AI CEREALI

SCHEDA TECNICA E DI PREPARAZIONE

Produttore	GABBIANO 2.0 SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE
Partita IVA e Codice Fiscale	03876630249 Iscriz. Albo Regionale Coop. A233115
Telefono	0445.511596
Nome Progetto	Libere Golosità
Luogo di produzione	C.C. Vicenza Via Basilio dalla Scola, 150 Vicenza
Indirizzo mail	ordini@liberegolosita.it amministrazione@gabbiano2.org
Gruppo prodotti	Cracker
Nome prodotto	cracker artigianali ai cereali 200 gr.
Tipologia prodotto	Prodotto da forno
Caratteristiche	Il prodotto può subire diminuzioni di peso
Numero di lotto	codice interno prodotto + giorno, mese, anno di produzione
Peso	200 gr
Scadenza primaria	6 mesi confezionata
Scadenza secondaria dopo apertura	10 giorni aperta
Allergeni	Glutine, latte, uova, può contenere tracce di soia, sesamo, senape, lupini e frutta a guscio.
Conservazione prodotto finito	temperatura ambiente, lontano da luce e fonti di calore

INFORMAZIONI E STOCCAGGIO PRODOTTO FINITO

Base di produzione	Teglia da forno microforata con appoggio su carta forno
Tempi e gradi di cottura	170° per 20 minuti
Tempi per il confezionamento	2 ore dalla cottura/asciugatura
Temperatura consigliata	temperatura ambiente, lontano da luce e fonti di calore
Da consumarsi entro	6 mesi dalla produzione
Durata dopo apertura	10 giorni dopo aperta
Materiale di confezionamento	Sacchetto alimentare
Chiusura	Sigillatura
Rintracciabilità prodotto	Vedi lotto giornaliero di produzione su etichetta

Trasporto prodotto finito	Mezzo dedicato e sanificato a temperatura ambiente, su scatole di cartone PAP20.
Aliquota IVA	Il prodotto è soggetto ad aliquota del 4%
Allergeni	Prodotto presso il forno del Carcere di Vicenza, dove si utilizzano farina di grano tenero, farina di cereali, uova e prodotti, latte e derivati, granella di arachidi, soia, granella di nocciola, mandorle e frutta a guscio, glutine, lupini, senape, glutine.
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", farina di segale tipo 2, semi di sesamo, semi di lino, farina di avena, farina di orzo, lievito naturale di farina di grano tenero tipo integrale in polvere, sale iodato protetto Presal, farina di grano tenero maltato, agenti di trattamento delle farine E300 (acido ascorbico), amilasi, olio EVO, lievito di birra, acqua.
Foto prodotto	

Vicenza 8 settembre 2026