

CATEGORIA PRODOTTO

PANE TIPO INTEGRALE da
agricoltura biologica

NOME PRODOTTO	bocconcino integrale gr 40 biologico (40100412) bocconcino integrale gr 40 biologico 100% Italia (40100405) bocconcino integrale gr 50 biologico 100% Italia (40100406)
---------------	---

INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo “integrale”*, acqua,lievito di birra, sale, farina di GRANO maltato*. *ingredienti da agricoltura biologica Italia Prodotto da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08 cert. Conf. 00089/07913/048/09 controllato da QCertificazioni srl Operatore controllato n.7913
-------------	---

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		Kcal.: 375
	Energia:	Kj: 1575,25
	Grassi:	5 g±1%
	Di cui saturi:	2g
	Carboidrati:	66g±1%
	Di cui zuccheri:	4,9 g
	Fibra	4 g±0,5%
	Proteine:	13 g ±1%
	Sale	2 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH: 5,5 Umidità: 19,0%±0,5% Ceneri 2,0%± 0,5%
------------------------------------	---

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica mesofila totale: max. 1000 ufc/g Muffe e lieviti: max. 10 ufc/g Salmonella assenti / 25 g Enterobatteri: assenti
------------------------------------	--

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sapore: gradevole Colore: dorato Odore: caratteristico Consistenza: croccante Aspetto: appetibile
-----------------------------------	---

LOTTO DI PRODUZIONE	Il lotto di produzione per il pane è la data di produzione e consegna. Il pane fornito è fresco in ottemperanza della normativa vigente DM 131 del 31.10.2018
SHELF LIFE E UTILIZZO	prodotto fresco da utilizzare tal quale entro 1-2 giorni, si consiglia di tenere il prodotto in un luogo fresco e asciutto per mantenere meglio le caratteristiche organolettiche e se consumato dopo 24 ore dalla consegna tenerlo in sacchi.
IMBALLO	Il pane viene posto in appositi sacchetti o ceste idonei al contatto con gli alimenti (le ceste sono destinate solo alla conservazione del pane e sono da restituire giornalmente). Il prodotto viene consegnato con mezzi di trasporto idonei al trasporto di alimenti.
ALLERGENI	Il prodotto contiene glutine .il prodotto può contenere tracce di latte, sesamo e <i>soia - senape (da farina)</i>
DISPOSIZIONI DI LEGGE	HACCP: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i TRACCIABILITA': In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i. OGM: In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati. IMBALLAGGI: Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare.
