

CATEGORIA PRODOTTO

PANE TIPO 0

NOME E CODICE PRODOTTO	zoccoletti gr 80 (cod 10100108) zoccoletti piccoli gr 40 (cod 10100103) zoccoletti gr 50 (cod 10100100) filoni francesi gr 200 (cod 10100111) filone onda (cod 10100112) pagnotta croce (cod 10100112) pagnotta pugliese (cod 10100112) ciabattina gr. 80 (cod 10100112) zoccoletti confe. Gr 50 (cod 10800106) ciabattina artigianale (cod 10500106)																
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo “0”, acqua, lievito di birra, sale, farina di GRANO maltato.																
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Informazioni nutrizionali (valori medi per 100 g):<table><tr><td>Energia:</td><td>Kcal.: 375 Kj: 1575,25</td></tr><tr><td>Grassi:</td><td>3 g±1%</td></tr><tr><td>Di cui saturi:</td><td>2g</td></tr><tr><td>Carboidrati:</td><td>66g±1%</td></tr><tr><td>Di cui zuccheri:</td><td>4,9 g</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>3,4 g±0,5%</td></tr><tr><td>Proteine:</td><td>13 g ±1%</td></tr><tr><td>Sale</td><td>2 g</td></tr></table>	Energia:	Kcal.: 375 Kj: 1575,25	Grassi:	3 g±1%	Di cui saturi:	2g	Carboidrati:	66g±1%	Di cui zuccheri:	4,9 g	Fibra	3,4 g±0,5%	Proteine:	13 g ±1%	Sale	2 g
Energia:	Kcal.: 375 Kj: 1575,25																
Grassi:	3 g±1%																
Di cui saturi:	2g																
Carboidrati:	66g±1%																
Di cui zuccheri:	4,9 g																
Fibra	3,4 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 soia (da farina)

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.
