

CATEGORIA PRODOTTO

PANE TIPO 0 all'olio extra vergine
d'oliva

NOME E CODICE PRODOTTO	bauletto gr. 50 (cod 10100200) banana gr. 40 (cod. 10100203) banana gr. 50 (cod. 10200104) banana gr 50 confez. (cod. 10800107) tartaruga gr 50 (cod. 10200112) treccia gr 100 (cod. 10500116) banana gr. 40Confezionate (cod. 10200102)
---------------------------	--

INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo “0”, acqua, olio extra vergine d’oliva 2%,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>10 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:	10 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:	10 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, senape (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.

Regolamento CE 834/2007: La trasformazione avvenire utilizzando ingredienti da agricoltura biologica e riducendo l'impiego di additivi, limitandosi eventualmente a utilizzare quelli contenuti nell'elenco autorizzato dal regolamento europeo. Sono anche adottate adeguate procedure di lavorazione e di condizionamento, identificando correttamente all'interno del comparto produttivo sia le materie prime biologiche sia i prodotti finiti.
