

CATEGORIA PRODOTTO

PANE TIPO 0 allo strutto e olio extra vergine d'oliva

|                        |                                                                                                                                                                                     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOME E CODICE PRODOTTO | Ferrarese gr 50<br>mantovane gr 80 (cod 10200108)<br>mantovane gr 50 (cod 10200118)<br>tartarughe gr 80 (cod 10200110)<br>quadrate (cod. 10200109)<br>quadrate gr 50 (cod 10200113) |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|             |                                                                                                                                                    |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INGREDIENTI | Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo “0”, acqua, olio extra vergine d’oliva 2%, strutto 1,5%, lievito di birra, sale, farina di <b>GRANO</b> maltato |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |          |                           |         |         |                |    |              |        |                  |       |       |            |           |          |      |     |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|---------|---------|----------------|----|--------------|--------|------------------|-------|-------|------------|-----------|----------|------|-----|
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | Informazioni nutrizionali (valori medi per 100 g): <table><tr><td>Energia:</td><td>Kcal.: 375<br/>Kj: 1575,25</td></tr><tr><td>Grassi:</td><td>11 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<br>Kj: 1575,25 | Grassi: | 11 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<br>Kj: 1575,25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |          |                           |         |         |                |    |              |        |                  |       |       |            |           |          |      |     |
| Grassi:                   | 11 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<br>Umidità: 19,0%±0,5%<br>Ceneri 2,0%± 0,5% |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------|

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

|                                |                                                              |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Sapore: gradevole<br>Colore: dorato<br>Odore: caratteristico |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|

Consistenza: croccante  
Aspetto: appetibile

---

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LOTTO DI PRODUZIONE</b>   | <p>Il lotto di produzione per il pane è la data di produzione e consegna.<br/>Il pane fornito è fresco in ottemperanza della normativa vigente DM 131 del 31.10.2018</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>SHELF LIFE E UTILIZZO</b> | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>IMBALLO</b>               | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>ALLERGENI</b>             | <p>Il prodotto contiene glutine<br/>il prodotto può contenere tracce di latte, sesamo e soia-senape (da farina)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>DISPOSIZIONI DI LEGGE</b> | <p><b>HACCP:</b> In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i<br/><b>TRACCIABILITA':</b> In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.<br/><b>OGM:</b> In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati.<br/><b>IMBALLAGGI:</b> 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.</p> |

---