

CATEGORIA PRODOTTO

PANE TIPO 0 allo strutto e latte

NOME E CODICE PRODOTTO	Bauletto al latte (cod. 10250102) rosettine (cod 10300101) Banane al latte (cod. 10250104) Filoncini al latte (cod. 10250105) Bocconcino al latte gr 50 monodose (cod. 10250107)		
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo “0”, acqua, strutto 1,5%, LATTE 1,5%, lievito di birra, sale, farina di GRANO maltato		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Informazioni nutrizionali (valori medi per 100 g):		
	Energia:	Kcal.:	375
		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%	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Sale	2 g	
	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 e LATTE . il prodotto può contenere tracce di latte, sesamo,soia e 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.