

CATEGORIA PRODOTTO

PANE TIPO 0

NOME E CODICE PRODOTTO	pane senza grassi gr 40 (cod 10900104)
	arabo secco gr 40 (cod 10450100)
	arabo secco gr 100 (cod 10100109)
	arabo secco gr 50(cod 10.100.110) e confezionato (cod 10.100.202)
	arabo secco gr 70 (cod 10100205)
	filone senza grassi gr 250 (cod 10900113)
	bauletto senza grassi gr. 40 confezionato (cod 10100201)
	pane senza grassi gr 50 (cod 10900103)
	banane gr 30 senza grassi (cod 10100116)
	hot dog (cod 20300208)
	mantovane gr50 monodose in sacchetto (cod 10200118)

Francesino gr 100 (10100101)

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):

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

Dati filth Test n° frammenti di insetti per 50 grammi: < 50
n° di peli di roditori per 50 grammi: Assente

**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, 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.
