



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data Emissione: 18/01/06

Edizione: 1

Ind. Rev.: 4

Data Revisione: 09.01.16

Pag.: 1 di 1

STP_58

PRODOTTO: PANE INTEGRALE Qm

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DENOMINAZIONE LEGALE	Pane con farina di grano tenero integrale biologico
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero integrale 40%*, acqua, farina di GRANO tenero tipo 0*, lievito naturale* (contiene farina di FRUMENTO), lievito di birra. * da Agricoltura Biologica. Agricoltura UE.
PESO	Gr.500 circa
MODALITA' D'USO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche il pane va conservato in luogo fresco ed asciutto.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	3 giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperatura ambiente
TIPO CONFEZIONE	Pellicola microforata per alimenti

CARATTERISTICHE PRODOTTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		RIF. LEGISLATIVO
			VALORE	TOLLER.	
Chimico-Fisiche:					
Pesticidi	Concentrazione	Ppm	≤ 0.01	-	Reg.CE 2092/91
OGM	Presenza	-	assenza	-	Reg.CE 2092/91
Microbiologiche:					
Mesofili aerobi	Carica	Ufc/g	≤ 1000	-	Interno
Escherichia coli	Carica	Ufc/g	≤ 10	-	Interno
Stafilococco Aureo	Carica	Ufc/g	≤ 10	-	Interno
Salmonella	Presenza	Ufc/25g	Assenza	-	Interno
Muffe	Carica	Ufc/g	≤ 100	-	Interno
Organolettiche:					
Aspetto:	Tipico, con colore uniforme piuttosto scuro, cottura adeguata ed omogenea, assenza di parti con stato di maggiore o minore cottura.				
Consistenza:	Crosta nella norma con buona friabilità, mollica nella norma.				
Sapore:	Gradevole, palatabilità buona				
Odore:	Fragrante, tipico				

ALLERGENI	SI/NO	Ingrediente in etichetta	Contaminazione	Contaminazione dichiarata in etichetta
Cereali contenenti glutine o prodotti derivati	SI	Grano		
Crostacei o prodotti a base di crostacei	NO		NO	
Uova o prodotti a base di uova	NO		NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	
Latte e prodotti a base di latte	NO		NO	
Frutta a guscio o prodotti derivati	NO		NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	
Anidride solforosa e solfiti in conc. Sup. 10 mg/Kg	NO		NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data Emissione: 18/01/06

Edizione: 1

Ind. Rev.: 4

Data Revisione: 09.01.16

Pag.: 2 di 1

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Valore Energetico	Kcal	257
	kJ	1090
Proteine	g	7,5
Grassi	g	1,3
di cui saturi	g	0,3
Carboidrati	g	53,8
di cui zuccheri	g	2,5
Sale	g	1,37