



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice: STP_5

Data Emissione: 30.12.05

Edizione: 1

Ind. Rev.:2

Data Revisione: 21.11.12

Pag.: 1 di 1

STP_5

PRODOTTO: PANE COMUNE

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Pane tipo 0
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, lievito naturale (contiene farina di FRUMENTO), lievito di birra, farina di malto di FRUMENTO..
PESO	Gr.400 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
CODICE PRODOTTO CONFEZIONATO	5
CODICE PRODOTTO SFUSO	305

CARATTERISTICHE PRODOTTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		RIF. LEGISLATIVO
			VALORE	TOLLER.	
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, 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	