

## STP\_23

### PRODOTTO: PANÈ GRATTUGIATO

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DENOMINAZIONE LEGALE	Pane tipo 0 grattugiato
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito naturale (contiene farina di FRUMENTO), sale, lievito di birra.
PESO	500 g
MODALITA' D'USO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche, i sacchetti contenenti pane grattugiato vanno conservati in luogo fresco ed asciutto e richiusi dopo l'uso. Arieggiare il prodotto appena aperto.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	180 giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente (luogo fresco ed asciutto)
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperatura ambiente (luogo fresco ed asciutto)
TIPO CONFEZIONE	Pellicola per alimenti
TIPO IMBALLO	20 sacchetti per cartone - Pallet da 54 cartoni

CARATTERISTICHE PRODOTTO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		RIF. LEGISLATIVO
		VALORE	TOLLER.	
<b>Microbiologiche:</b>				
Carica microbica totale	Ufc/g	10.000	≤ 50.000	Interno
Bacillus Cereus	Ufc/g	≤ 100	-	Interno
Muffe	Ufc/g	200	≤ 1.000	Interno
<b>Chimico-fisiche:</b>				
Aw	a 25° C	≤ 0,50		
Umidità	%	6±1%		
Miceti	Ufc/g	200	≤ 1.000	
<b>Filth test</b>				
Peli di roditori	g	0/50	---	
Insetti interi	g	0/50	---	
Frammenti di insetti	n°	20/50	---	
Acari	g	20/50	---	
<b>Contaminanti micotossine</b>				
Aflatossina B1	µg/kg	≤ 2	---	Reg. CEE/UE N° 1881/06 e successive modifiche e integrazioni
Aflatossine totali (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	≤ 4	---	Reg. CEE/UE N° 1881/06 e successive modifiche e integrazioni
Ocratossina A	µg/kg	≤ 3	---	Reg. CEE/UE 1881/0 e successive modifiche e integrazioni

<b>Organolettiche:</b>	
Aspetto:	Tipico, con colore uniforme, assenza di parti con stato di maggiore o minore grana.
Consistenza:	Grana fine ed uniforme
Sapore:	Gradevole, palatabilità buona
Odore:	Fragrante, tipico. All'apertura molto forte, per effetto del sacchetto, poi si dissolve

VALORI NUTRIZIONALI	Valori medi per 100g di prodotto	Tolleranze
VALORE ENERGETICO	378 kcal/ 1602 kJ	
GRASSI	1,6 g	±1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g	± 0,8 g
CARBOIDRATI	77 g	±8 g
di cui zuccheri	4,1g	± 2 g
FIBRE ALIMENTARI	3,7 g	±2 g
PROTEINE	12 g	±20%
SALE	0,59 g	±0,375 g

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	