



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data Emissione: 18/01/06

Edizione: 1

Ind. Rev.: 2

Data Revisione: 03.05.21

Pag.: 1 di 2

STP_50044**PRODOTTO: PANINO INTEGRALE BIO**

| CARATTERISTICHE TECNICHE | DESCRIZIONE |
|---|---|
| DENOMINAZIONE LEGALE | Pane fresco alla farina di grano tenero integrale da agricoltura biologica |
| INGREDIENTI | Farina di GRANO tenero integrale 40 %*, farina di GRANO tenero tipo 0*, acqua, lievito di birra, lievito naturale* (contiene farina di FRUMENTO*). * da Agricoltura Biologica. Agricoltura Italia. |
| PESO | 60 g 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 | 2 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 | |



PANIFICIO
ASTREGHINI
PASTICCERIA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data Emissione: 18/01/06

Edizione: 1

Ind. Rev.: 2

Data Revisione: 03.05.21

Pag.: 2 di 2

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE | Valori medi per 100g di prodotto |
|----------------------------|----------------------------------|
| ENERGIA | 1156 kJ/273 kcal |
| GRASSI | 1,2 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,2 g |
| CARBOIDRATI | 54 g |
| di cui zuccheri | 1,6 g |
| FIBRE | 4,9 g |
| PROTEINE | 9,1 g |
| SALE | <0,01 g |