

	<u>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</u> PANE DI SEGALE Marchio: DAILY BREAD	Rev 0 del 14/11/2014 Pag 1/3
		APPROVAZIONE AQ Erika Mungherli

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Pane a fette con 32% di farina di segale.

ETICHETTATURA

Pane alla segale

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo "0", pasta madre acida (farina di **segale** 15,5 % nel prodotto finito, acqua), acqua, farina di **segale** (16,5%), sale, lievito, correttori di acidità: acetati di sodio, aroma. Trattato con alcool etilico.

Può contenere tracce di **sesamo**.

ALLERGENI

Allergeni	Aggiunta diretta		Carry over and/or cross contamination	
	Si/no	Ingredienti	Si/no	nome
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI	Farina di frumento, farina di segale		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No		No	
Uova e prodotti a base di uova	No		No	
Pesci e prodotti a base di pesci	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 (compreso lattosio)	No		No	
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No		No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No		Si	Semi di sesamo
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10 mg/kg	No		No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No		No	
Senape e prodotti a base di senape	No		No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No		No	
Molluschi e prodotti derivati	No		No	



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PANE DI SEGALE

Marchio: DAILY BREAD

Rev 0 del 14/11/2014
Pag **2/3**

APPROVAZIONE AQ
Erika Mungherli

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI NUTRIZIONALI PER		100g	Una fetta (ca 55 g)	AR* %per porzione
Energia	kJ	938	516	6 %
	kcal	222	122	
Grassi	g	1,3	0,7 g	1 %
di cui acidi grassi saturi	g	0,3	0,2 g	1 %
Carboidrati	g	43	24 g	9 %
di cui zuccheri	g	2,5	1,4 g	2 %
Fibre	g	5,0	2,8 g	-
Proteine	g	7,0	3,9 g	8 %
Sale	g	1,25	0,69 g	12 %

Una unità di consumo (pari ad una fetta) da 55 g circa; n° di unità di consumo: 9
*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Claim possibile: fonte di fibre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore :	prodotto scuro, assenza di bruciature e di colorazioni anomale.
Odore:	tipico del pane, assenza di odori anomali o sgradevoli.
Sapore:	gradevole, aromatico, leggermente acido tipico del pane di segale, assenza di sapori anomali o sgradevoli.
Consistenza:	tipica.

	<u>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</u> PANE DI SEGALE Marchio: DAILY BREAD	Rev 0 del 14/11/2014 Pag 3/3
		APPROVAZIONE AQ Erika Mungherli

CONFEZIONAMENTO

Confezione in polipropilene da 500 g, con chiusura a clip.

LUOGO DI PRODUZIONE

Prodotto in Germania

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco ed asciutto nell'involucro originale.
Tenere al riparo da fonti dirette di luce o calore.

Vita residua a magazzino: 60 giorni

Marcatura termine minimo di conservazione: gg/mm/aa

Posizione: clip di chiusura

Modalità di indicazione: Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi data sulla clip di chiusura

Lotto (W=sede di produzione; 1-7=giorno della settimana)