

Codice prodotto: 0070

Prodotto: **mini Bauern Schüttelbrot Original - classico 350g**
Codice EAN prodotto: 8023401 00070 9

Codice EAN cartone: 8023401 01070 8

Denominazione legale di vendita: Pane croccante alla segale con cumino e finocchio

Ingredienti: farina di **segale** 95% (luogo di provenienza UE), lievito, farina di **grano tenero** tipo "0", sale, semi di finocchio 1%, cumino 1%, estratto d'**orzo** maltato, farina di **orzo** maltato. Può contenere tracce di **sesamo**.

Informazioni allergeni:

Allergene:	contenuto nel prodotto:		cross contamination: *
	Si	No	
Cereali contenenti glutine (grano, segale, ...) e derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		X	
Frutta a guscio (mandorle, noci,..) e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo			X
Diossido di solfuro e solfiti, SO ₂ >10mg/kg		X	
Lupini e derivati dei lupini		X	
Molluschi e derivati dei molluschi		X	

* Allergene utilizzato nello stabilimento, il prodotto può contenere tracce

Scadenza:

la data di scadenza è espressa nel formato gg.mm.aaaa

Scadenza dalla data di produzione: 330 giorni / 11 mesi

Scadenza residua minima dalla consegna: 240 giorni / 8 mesi

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: secca e croccante

Colore: marrone chiaro

Aspetto: piccolo prodotto rotondo da forno ø ca. 4-5 cm, cotto singolarmente, peso ca. 3g

Odore: fresco e gradevole di pane alla segale e cumino

Gusto: caratteristico di cumino e finocchio

Dichiarazione nutrizionale / 100g: Energia: 1481 kJ / 352 kcal

Grassi: 1,7 g

di cui acidi grassi saturi: 0,3 g

Carboidrati: 72,4 g

di cui zuccheri: 1,4 g

Fibre: 7,3 g

Proteine: 9,2 g

Sale: 2,8 g

Caratteristiche chimiche:

Umidità: 5% ± 2%

Ceneri: 3,5% ± 0,5%

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco ed asciutto e al riparo del sole. Conservare a max. 25°C.

Caratteristiche microbiologiche:

Carica batterica totale:	1,8 x 10 ² /g
Coliformi	< 10 / g
Escherichia coli:	< 10 / g
Staphylococcus aureus:	< 10 / g
Lieviti:	40 / g
Muffe:	< 10 / g
Salmonella:	non accertabile

Imballaggio primario:
(Unità consumatore)

Descrizione:	sacchetto con etichetta colorata davanti e etichetta tecnica sul retro
Composizione:	materiale accoppiato: polipropilene interno ed esterno
Peso netto:	350g
Peso lordo:	361g
Dimensione:	125 x 75 x 370 mm (larghezza x profondità x altezza)

Imballo secondario:
(Unità cartone)

Descrizione:	cartone ondulato
Unità cartone:	9 x 350g
Peso lordo:	3,70 kg
Dimensione:	395 x 395 x 248 mm (larghezza x profondità x altezza)

Imballo logistico:
(Unità bancale)

Descrizione:	Euro-pallet in legno 0,80 x 1,20 m con cartoni impilati e protetti da film estensibile trasparente
Strati x cartoni:	4 x 6 / 7 x 6 / 8 x 6
Unità pallet:	24 / 42 / 48 cartoni
Altezza pallet:	1,15 / 1,89 / 2,14 m incluso pallet
Peso lordo:	110 / 175 / 200 kg incluso pallet

Modalità di trasporto: In automezzo non refrigerato

Descrizione del proc. produttivo: Scelta accurata delle materie prime, pesatura precisa degli ingredienti ed insieme con acqua il tutto viene impastato, l'impasto morbido viene poi formato singolarmente, segue una lunga lievitazione e cottura, dopo il raffreddamento il prodotto finito viene confezionato, immagazzinato e preparato per gli ordini.

OGM: Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1829 e 1830 del 2003.

Aspetto legale: Il panificio FRITZ & FELIX sta rispettando rigorosamente le normative Haccp.

Responsabile Qualità:
Reichhalter Erwin

Firma: La seguente specificazione veniva emessa digitalmente ed è valida senza sottoscrizione.
Con questa versione tutte le precedenti specificazioni perdono la loro validità.