



SCHEDA TECNICA	Data Emissione 28/10/92	Pagina 1 di 2
<i>LINEA FORNO</i> <i>Il pane</i> <i>Pan di Pane Del Grossi</i>	Data ultima Revisione 18/05/15	Rev. N° 05

1.0-PRODOTTO

Pan di Pane 350 g €

2.0-DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane tipo "0" con strutto, destrosio e latte in polvere.

3.0-INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, strutto (3,4 %), lievito, destrosio (2,8%), sale, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), **latte** in polvere (0,2%), farina di **orzo** maltato.

(Trattato con alcool etilico).

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **soia**.

4.0-CARATTERISTICHE SENSORIALI

Classico pane in cassetta a lievitazione libera, di forma irregolare allungata con crosta beige chiara, dorata ed omogenea, senza bolle in superficie e mollica di colore bianca.

L'alveolatura deve essere omogenea e fine. Il prodotto deve risultare estremamente morbido e soffice al tatto.

Il sapore ed odore devono essere tipici del pane in cassetta confezionato, con assenza di sapori od odori sgradevoli o anomali. Risulta accettabile lo scostamento standard derivante dalla presenza di alcool etilico buongusto con funzione batteriostatica.-

5.0-CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

	MINIMO	MASSIMO
UMIDITA'	29,5%	35,5%
ZUCCHERI RIDUCENTI TOTALI. s.s.	2%	
CENERI DETRATTO NaCl s.s.		0,7%
FILTH-TEST :		
- Frammenti d'insetto/ 100g		25 max.
- Insetti interi/ 100 g		nessuno
- Peli di roditori/ 100 g		nessuno
ALCOOL ETILICO s.s.	-	2%

6.0-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	MASSIMO
CARICA BATTERICA TOTALE	1000 UFC / g
COLIFORMI TOTALI	100 UFC / g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	100 UFC / g
MUFFE	100 UFC / g
LIEVITI	500 UFC / g
SALMONELLE	Assenti / 25g



SCHEDA TECNICA	Data Emissione 28/10/92	Pagina 2 di 2
<i>LINEA FORNO</i> <i>Il pane</i> <i>Pan di Pane Del Grossi</i>	Data ultima Revisione 18/05/15	Rev. N° 05

7.0-INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	Valori medi per 100g di prodotto	
VALORE ENERGETICO	1196 KJ	283 Kcal
GRASSI	4,7 g	
- Di cui saturi	1,8 g	
CARBOIDRATI	51 g	
- Di cui zuccheri	4,0 g	
FIBRE	2,4 g	
PROTEINE	8,0 g	
SALE	1,4 g	

8.0-TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il prodotto dovrà mantenere inalterate le proprie caratteristiche specifiche per almeno 75 giorni dalla data di produzione, in adeguate condizioni di conservazione:

Conservare in luogo fresco ed asciutto oppure in frigorifero.

9.0 – OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

Prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

10 – INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011

ALLERGENE	PRESENTE	
	Nel prodotto	Possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e 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	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti	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 semi di sesamo.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

EMESSO DA: CONTROLLO QUALITÀ	APPROVATO DA: DIREZIONE STABILIMENTO
------------------------------	--------------------------------------