

	<h1>Specifica prodotto</h1>	n° 108	Rev 1
		pagina 1 di 1 in vigore dal 16.10.2012	

A. Loacker S.p.A.
Produzione wafers

I-39054 Renon/Auna di Sotto BZ
Via Gasterer, 3

Tel. 0471/344000
Fax 0471/344054



Articolo:

**Pane Integrale BIO PEMA
Pema Bio Cestino 500gx12 assortito**

Codice 3919504

Formato:

10 porzioni da due fette di vero pane integrale in 4 gusti

Ingredienti:

Pane integrale biologico di segale: segale* integrale 53%, in parte pasta madre lievitante, acqua, sale. Può contenere tracce di frumento e di lupini.

Pane integrale biologico ai 4 cereali: cereali* integrali 55% (segale 38%, in parte pasta madre lievitante, avena 6%, orzo 6%, frumento 5), acqua, sale, lievito naturale. Può contenere tracce di lupini.

Pane integrale biologico con semi di lino: segale* integrale 49%, in parte pasta madre lievitante, acqua, semi di lino* 5%, sale, lievito naturale. Può contenere tracce di frumento e di lupini.

Pane integrale biologico di farro: farro* 55% (farro integrale 51%, farina di farro* 4%), acqua, segale* integrale 6% (pasta madre lievitante), sale, lievito naturale. Può contenere tracce di frumento e di lupini.

* da agricoltura biologica / controllato da ABCERT srl (IT BIO 013)

Valori nutrizionali medi in 100 g (a secondo del tipo):

Valore energetico	816-889kJ / 193-210 kcal
Proteine	4-6 g
Carboidrati	35-38 g
Lipidi	1-3 g

Caratteristiche organolettiche:

Odore e sapore tipico di pane integrale (a secondo del tipo).

Parametri microbiologici:

Carica aerobica totale	massimo 10.000 ufc/g
Escherichia coli	assente/g
Lieviti	massimo 100 ufc/g
Muffe	massimo 100 ufc/g
Salmonella	assente/25g

Modalità di conservazione e mantenimento del prodotto:

Temperatura consigliata:	12 a 22°C
Umidità relativa:	30 a 70%
Irradiazione solare:	non esporre il prodotto al sole
Consiglio:	se si prevedono tempi di conservazione più lunghi di tre giorni dopo l'apertura della confezione è consigliato di conservare il pane in frigorifero.
Termine minimo di conservazione:	9 mesi

Il prodotto viene prodotto da:

PEMA® Vollkorn-Spezialitäten
D-95163 Weissenstadt/Baviera
Germania

Responsabile Ass. Qualità
Prodotti Trading: Dr. Elisabeth Amberger

Data, 16.10.2012

Firma

E. Amberger