

SCHEDA TECNICA PANE PUGLIESE



NOME COMMERCIALE PRODOTTO:	PANE PUGLIESE	
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Pane comune ottenuto con modalità artigianali di lavorazione	
DIMENSIONI – PESO MEDIO AL PEZZO		
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Confezionato in sacchetti di carta chiusi. Sacchetti posizionati in ceste da panetteria	
ETICHETTA	Riportante: Denominazione del prodotto Lotto di produzione Ingredienti Allergeni	
LOTTO	Identificato con la data di produzione	
CODICE	CODICE EAN	
SHELF LIFE	Il pane è di produzione giornaliera consegnato fresco ogni giorno, la durata suggerita è di consumarlo Preferibilmente entro 24 ore	
VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA	24 ORE	
INGREDIENTI	Materia prima Farina di GRANO tenero tipo 00 Acqua MALTO Lievito Sale	Provenienza Italia, Francia, USA Italia Italia Francia Italia

ALLERGENI Dichiarati (in ingredienti) A) Latenti B) Da cross contamination	A) FARINA (GLUTINE) B) – C) Prodotto in uno stabilimento dove si lavorano LATTE e SESAMO .
INGREDIENTI A RISCHIO OGM	Nessuno
PROCEDIMENTO PRODUZIONE (Fasi principali)	Impasto Riposo Formatura Lievitazione Cottura Confezionamento
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	Umidità: pH: 5.0 – 6.0 (valore bibliografico) Aw: crosta 0.30 – mollica 0.94
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	Pane comune fresco
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: Chiaro tipico del pane di frumento Odore: tipico del pane fresco Sapore: caratteristico del pane fresco Consistenza: Crosta croccante – mollica morbida
NOTE PER IL CONSUMATORE	Consumare tal quale
PARAMETRI MICROBIOLOGICI Limiti desunti da accordo ARPA - IZS	Microrganismi mesofili aerobi < 10.000 ufc/g Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno < 400 ufc/g Muffe < 1.000 ufc/g Salmonella assente L. monocytogenes < 100 ufc/g
PARAMETRI CHIMICI	Assenza di sostanze chimiche aggiunte Fitofarmaci ed aflatossine nei limiti di legge
PARAMETRI FISICI	Assenza corpi estranei Filth test: come da conformità farine
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	Temperatura ambiente – luogo fresco e asciutto
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	Sacchetto di carta – autorizzato al contatto con alimenti D.M. 21/03/73 e relativi aggiornamenti.
PRODOTTO DA VENDERE A PESO	SI

Revisione: del 07/06/2018

N.B.: L'azienda si riserva la possibilità di modificare gli ingredienti, con comunicazione al cliente.