

SCHEDA TECNICA PICCOLA ESPERIENZA



| | | |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| NOME COMMERCIALE PRODOTTO: | PICCOLA ESPERIENZA | |
| DESCRIZIONE PRODOTTO: | Pane con farina integrale ottenuto con modalità artigianali di lavorazione. | |
| TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO | Posizionato in ceste da panetteria | |
| ETICHETTA OVE NECESSARIA | Riportante: Denominazione del prodotto Lotto di produzione Ingredienti Allergeni | |
| LOTTO | Identificato con la data di produzione | |
| CODICE AZ | Ove previsto | |
| SHELF LIFE | Pane di produzione giornaliera. Consumarlo preferibilmente entro 36 ore. | |
| INGREDIENTI | Materia prima Farina integrale "pan dna volta" (50%) Farina tipo "1" (50%) Acqua Lievito naturale liquido Sale | Provenienza Italia, Francia, USA Italia Italia Italia Italia |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALLERGENI A) Dichiarati (in ingredienti) B) Latenti C) 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 | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore: bianco/grigio caratteristico Odore: gradevole e unico nel suo genere Sapore: caratteristico del pane fresco Consistenza: soffice al tatto non risulta impaccata o grumosa. |
| NOTE PER IL CONSUMATORE | Consumare tal quale |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | Microrganismi mesofili aerobi < 10.000 ufc/g |
| Limiti desunti da accordo ARPA - IZS | Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno < 400 ufc/g |
| | Muffe < 1.000 ufc/g |
| | Salmonella assente |
| | L. monocytogenes < 100 ufc/g |
| PARAMETRI CHIMICI | Fitofarmaci ed aflatossine nei limiti di legge |
| PARAMETRI FISICI | Assenza corpi estranei Filtth 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 23/05/2018

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