

# SCHEDA TECNICA FRISELLE INTEGRALI



NOME COMMERCIALE PRODOTTO:	<b>FRISELLE INTEGRALI</b>	
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Prodotto da forno 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	Vita garantita al cliente 90 gg	
DIMENSIONE E PESO CONFEZIONE	Dimensioni confezione: 13 cm x 08 cm x 27 cm ca. Peso minimo garantito 200 g.	
PEZZI PER CARTONE	12 confezioni per cartone	
BANCALIZZAZIONE	Cartoni per strato: 8 Strati per bancale: 7 Cartoni per bancale: 56 Peso bancale: ca. 200 kg	
INGREDIENTI	<b>Materia prima</b> Farina Integrale acqua <b>MALTO</b> Lievito Sale	<b>Provenienza</b> Italia, Francia, USA Italia Italia Francia Italia

ALLERGENI Dichiarati (in ingredienti) A) Latenti B) Da cross contamination	A) <b><u>FARINA (GLUTINE)</u></b> B) – C) Prodotto in uno stabilimento dove si lavorano <b><u>LATTE</u></b> e <b><u>SESAMO.</u></b>
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	<b>Colore:</b> Dorato tipico della biscottatura <b>Odore:</b> tipico del pane fresco <b>Sapore:</b> caratteristico del pane fresco <b>Consistenza:</b> 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.