

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.