

# SCHEDA TECNICA PANE INTEGRALE



NOME COMMERCIALE PRODOTTO:	<b>PANE INTEGRALE</b>	
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Pane con farina integrale ottenuto con modalità artigianali di lavorazione	
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Confezionato in sacchetti di carta chiusi. Sacchetti posizionati in ceste da panetteria	
ETICHETTA OVE NECESSARIA	<b>Riportante:</b> Denominazione del prodotto Lotto di produzione Ingredienti Allergeni	
LOTTO	Identificato con la data di produzione	
CODICE AZ	CODICE EAN	
SHELF LIFE	Il pane di produzione giornaliera consegnato fresco ogni giorno, la durata suggerita è di consumarlo preferibilmente entro 24 ore	
VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA	24 ORE	
INGREDIENTI	<b>Materia prima</b> <u>FARINA</u> integrale Acqua Lievito Sale	<b>Provenienza</b> Italia, Francia, USA Italia Francia Italia Italia

ALLERGENI A) Dichiarati (in ingredienti) B) Latenti C) 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	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<b>Colore:</b> Chiaro tipico del pane di frumento <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	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 aflattossine 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.