

SCHEDA TECNICA SPACCATELLA



NOME COMMERCIALE PRODOTTO:	SPACCATELLA	
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Pane ottenuto con modalità artigianali di lavorazione	
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Confezionato in sacchetti di carta chiusi. Sacchetti posizionati in ceste da panetteria. Sfuso in ceste	
ETICHETTA OVE NECESSARIA	Riportante: 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	<p>Materia prima</p> <p>Farina di GRANO tenero tipo 00</p> <p>Acqua</p> <p>MALTO</p> <p>Strutto vegetale</p> <p>Lievito</p> <p>Sale</p>	<p>Provenienza</p> <p>Italia, Francia, USA</p> <p>Italia</p> <p>Italia</p> <p>Italia</p> <p>Francia – Italia</p> <p>Italia</p>
ALLERGENI Dichiarati (in ingredienti) A) Latenti B) Da cross contamination	<p>A) FARINA (GLUTINE)</p> <p>B) –</p> <p>C) Prodotto in uno stabilimento dove si lavorano LATTE e SESAMO.</p>	
INGREDIENTI A RISCHIO OGM	Nessuno	
PROCEDIMENTO PRODUZIONE (Fasi principali)	<p>Impasto</p> <p>Riposo</p> <p>Formatura</p> <p>Lievitazione</p> <p>Cottura</p> <p>Confezionamento</p>	

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	Umidità: pH: 5.0 – 6.0 (valore bibliografico) Aw:crosta 0.30 – mollica 0.94
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	Conforme al disciplinare di produzione cliente se presente
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	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 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.