

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 di grano tenero tipo integrale (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 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 06/06/2018

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