

# SCHEDA TECNICA RUOTA



NOME COMMERCIALE PRODOTTO:	<b>RUOTA</b>	
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Pane speciale ottenuto con modalità artigianali di lavorazione.	
DIMENSIONI – PESO MEDIO AL PEZZO		
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Posizionato in ceste da panetteria.	
ETICHETTA	Riportante: Denominazione del prodotto Lotto di produzione Ingredienti Allergeni	
LOTTO	Identificato con la data di produzione	
CODICE EAN		
SHELF LIFE	Pane di produzione giornaliera. Consumarlo preferibilmente entro 36 ore.	
VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA	24 ORE	
INGREDIENTI	<b>Materia prima</b> Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo 1 Acqua <b>MALTO</b> Lievito naturale liquido Sale	<b>Provenienza</b> Italia, Francia, USA Italia Italia Italia Italia

ALLERGENI Dichiarati (in ingredienti) A) Latenti B) Da cross contamination	A) Farina ( <b>GLUTINE</b> ) B) - C) Prodotto in uno stabilimento dove si lavorano <b>LATTE</b> e <b>SESAMO</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 speciale fresco
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 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 23/05/2018

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