

SCHEDA TECNICA SEMOLA E TUMMINIA



NOME COMMERCIALE PRODOTTO:	SEMOLA E TUMMINIA	
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Pane speciale 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 EAN	Ove previsto	
SHELF LIFE	Pane di produzione giornaliera. Consumarlo preferibilmente entro 36 ore.	
VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA	36 ORE	
INGREDIENTI	Materia prima Semola rimacinata di GRANO duro 80% Tumminia 20% Acqua Lievito naturale liquido Sale	Provenienza Italia, Francia, USA Italia Italia Italia Italia
ALLERGENI	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	Conforme al disciplinare di produzione cliente se presente
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: Chiaro tipico Odore: tipico Sapore: caratteristico saporito e aromatico Consistenza: 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 23/05/2018

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