

1. CARATTERISTICHE DESCRITTIVE

Pane alla semola di grano duro con olio di oliva, di tramatura fine, con crosta, con forma tipica del pane, affettato, ottenuto dalla panificazione "morbida", adatto a tavola ad accompagnare i pasti o per spuntini.

Ingredienti: **SEMOLA DI GRANO DURO** 48%
Acqua
Lievito naturale (**FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"**, acqua)
Olio di oliva 2%
Sale
Lievito di birra
Destrosio (1 % all'origine)
Trattato con alcool etilico

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Bianco dorato
ODORE	Delicato, tipico del pane in cassetta, assenza di odori estranei.
SAPORE	Caratteristico e gradevole di pane

3. VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 gr tal quale)

PARAMETRO	U.M.	VALORI PER 100 GR	VALORI PER PORZIONE (2 fette da 65 gr)	NOTE
Valore energetico	Kj Kcal	1110 262	722 170	
Grassi	gr	2,2	1,4	
Di cui acidi grassi saturi	gr	0,3	0,2	
Carboidrati	gr	50,6	32,9	
Di cui zuccheri	gr	7,0	4,6	
Fibre alimentari	gr	2,6	1,7	
Proteine	gr	8,7	5,7	
Sale	gr	1,4	0,9	
Umidità	%	>31 <36		
Attività dell'acqua	Aw	>0,89<0,95		

4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORI	NOTE
Carica batterica totale	UFC/g	< 200	
Coliformi	UFC/g	<10	
Stafilococcus aureus	UFC/g	<10	
Muffe	UFC/g	< 50	
Lieviti	UFC/g	< 50	
Aflatossine	p.p.b	< 4	
Aflatossine B1	p.p.b	< 2	
Deossinivalenolo	µg/kg	<=500	
Zearalenone	µg/kg	<=50	
Salmonelle	N°	Assente	In 25 g

5. CONFEZIONAMENTO E IMBALLO

COD. PF	CODICE EAN	PESO N. (g)	CONF./CARTONE	CART./PIANO	PIANI/PED.
P800	8006227000870	350	6	8	5 bancali sovrapposti= 80 scatole

Misura scatola: Lung. 39,5 cm – Larg. 23,5 - H 25 cm (peso scatola vuota 400 gr)

Confezione: Busta termosaldada in flow-pack con film a barriera accoppiato.

Pallet EPAL: cm 120 x 80 x 111 (h), a rendere.

6. DURATA E MODALITA' DI USO E CONSERVAZIONE

La durata del prodotto è di 60 gg. Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco.

ALLERGENI: GLUTINE.

PUO' CONTENERE TRACCE DI LATTE.

OGM: Assenti.

Funzione	Verifica ed approva DIR
Firma	