

P_63 Qm

PANE ALL'ORZO Qm

CARATTERISTICHE E TECNICHE	DESCRIZIONE
DENOMINAZIONE LEGALE	Pane con farina di orzo da agricoltura biologica
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero bio*, farina d'orzo bio* 37%, acqua, lievito naturale*, lievito di birra*, sale. *da Agricoltura Biologica.
peso	Gr.300 circa
MODALITA' D'USO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche il pane va conservato in luogo fresco ed asciutto.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	3 giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperatura ambiente
TIPO CONFEZIONE	Pellicola microforata per alimenti

Caratteristiche Prodotto	Parametro	Unità misura	Specifiche		rif. Legislativo
			Valore	Toller.	
Chimico-Fisiche:					
Pesticidi	Concentrazione	Ppm	≤ 0.01	-	Reg.CE 2092/91
OGM	Presenza	-	assenza	-	Reg.CE 2092/91
Microbiologiche:					
Mesofili aerobi	Carica	Ufc/g	≤ 1000	-	Interno
Escherichia coli	Carica	Ufc/g	≤ 10	-	Interno
Stafilococco Aureo	Carica	Ufc/g	≤ 10	-	Interno
Salmonella	Presenza	Ufc/25g	Assenza	-	Interno
Muffe	Carica	Ufc/g	≤ 100	-	Interno
Organolettiche:					
Aspetto:	Tipico, con colore uniforme, cottura adeguata ed omogenea, assenza di parti con stato di maggiore o minore cottura.				
Consistenza:	Crosta nella norma con buona friabilità, mollica nella norma.				
Sapore:	Gradevole, palatabilità buona				
Odore:	Fragrante, tipico				
ALLERGENI		SI/NO	Ingrediente in etichetta	Contaminazione	Contaminazione
Cereali contenenti glutine o prodotti derivati		SI	Farina		
Crostacei o prodotti a base di crostacei		NO		NO	
Uova o prodotti a base di uova		NO		NO	
Pesce e prodotti a base di pesce		NO		NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO		NO	
Soia e prodotti a base di soia		NO		NO	
Latte e prodotti a base di latte		NO		NO	
Frutta a guscio o prodotti derivati		NO		NO	
Sedano e prodotti a base di sedano		NO		NO	
Senape e prodotti a base di senape		NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO		NO	
Anidride solforosa e solfiti in conc. Sup. 10 mg/Kg		NO		NO	
Lupino e prodotti a base di lupino		NO		NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO		NO	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO					
Valore Energetico		Kcal			257
		kJ			1089
Proteine		g			7,64
Grassi		g			1,27
di cui saturi		g			0,23
Carboidrati		g			51,1
di cui zuccheri		g			1,98
Sale		g			2,37