

STP_22

PRODOTTO: FILETTA Qm

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DENOMINAZIONE LEGALE	Pane tipo 0 biologico
INGREDIENTI peso	Farina di GRANO tenero tipo 0*, acqua, lievito naturale* , lievito di birra. * da Agricoltura Biologica. Agricoltura UE. G. 400 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 per alimenti

Caratteristiche Prodotto	Parametro	Unità misura	Specifiche		rif. Legislativ o
			Valore	Toller.	
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	Contamina zione	Contamina zione dichiarata in etichetta
Cereali contenenti glutine o prodotti derivati	SI	grano		
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	271
	kJ	1134
Proteine	g	8,8
Grassi	g	3,5
di cui saturi	g	0,85
Carboidrati	g	50
di cui zuccheri	g	0,83
Sale	g	1,46