

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Pane tipo "0" con olio di oliva e zucchero caramellizzato, confezionato in atmosfera protettiva, di tramatura fine, privo di crosta, di forma rettangolare, affettato, ottenuto dalla panificazione "morbida", adatto alla preparazione di tramezzini e prodotti similari.

Ingredienti: FARINA di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, lievito naturale (FARINA di **GRANO** tenero tipo "0", acqua), olio di oliva 3%, sale, lievito di birra, zucchero caramellizzato 1 %, FARINA di **SEGALE**, destrosio (1% all'origine).

Trattato con alcool etilico (max 2% sul secco)

ALLERGENI: **GLUTINE**. PUO' CONTENERE TRACCE DI **SOIA** E **SENAPE**.

OGM: assenti

COLORE: Marrone scuro

ODORE: Delicato, tipico del pane, assenza di odori estranei.

SAPORE: Caratteristico e gradevole

PESO NETTO e N. FETTE: 1000g / 10 (o 8) fette

DIMENSIONI FETTE: 48 x 10,5 x 0,95 (o 1,2) cm



VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)		
	U.M.	
Energia	kJ	1060
	kcal	251
Grassi	g	3,0
di cui saturi	g	0,5
Carboidrati	g	46,7
di cui zuccheri	g	8,8
Fibre	g	2,6
Proteine	g	7,9
Sale	g	1,2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE		
	U.M.	
Carica batterica totale	UFC/g	<1000
Coliformi	UFC/g	<10
Stafilococcus aureus	UFC/g	<10
Muffe	UFC/g	<50
Lieviti	UFC/g	<50
Aflatossine	µg/kg	<4
Aflatossina B	µg/kg	<2
Deossinivalenolo	µg/kg	≤500
Ocratossina A	µg/kg	<2
Zearalenone	µg/kg	≤50
Salmonella	N°	Assente in 25g
Acrilammide	µg/kg	≤50
Umidità	%UR	38 ±2
Attività dell'acqua	Aw	0,95

SHELF LIFE: 90 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco ed asciutto, a temperatura ambiente.

DATI LOGISTICI

COD	PRODOTTO	EAN CONF	PESO CONF	MISURE CONF	CONF/CT	EAN CT
0141	TRAM CAR 1000gx4 8 fette	--	1020g	52 x 12 x 10h cm	4	28006227000348

COD	PRODOTTO	PESO LORDO CT	MISURA CT	STRATI PALLET	CT/STRATO	TOT COLLI PALLET
0141		4,42kg	52X24X21,5h	7	7	49

TIPOLOGIA DI IMBALLO PRIMARIO: Busta termosaldata in flow-pack con film a barriera accoppiato (7).

EPAL PALLET: 80 x 120cm, a rendere

Funzione	Verifica ed approva DIR
Firma	