STP 50013

PRODOTTO: PANE A FETTE BIO

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DENOMINAZIONE LEGALE	Pane fresco tipo 0 biologico
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 0* bio, acqua, lievito naturale* (GRANO), lievito di birra. Può contenere SENAPE e SOIA *da Agricoltura Biologica. Agricoltura Italia.
PESO	300 g-500 g circa
MODALITA' D'USO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche il pane va conservato in luogo fresco e asciutto.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	2 giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperatura ambiente
TIPO CONFEZIONE	Pellicola microforata per alimenti e vaschetta 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:					
Conta colonie a 30°	Carica	Ufc/g	≤ 1000	-	Interno
Escherichia coli	Carica	Ufc/g	≤ 10	-	Allegati 6/7 della DGR 1508/2016
Muffe	Carica	Ufc/g	≤ 1000	-	Allegati 6/7 della DGR 1508/2016

ALLERGENI	SI/NO	Ingrediente in etichetta	Contaminazione	Contaminazione 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		**SI**	**SOIA**
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		**SI**	**SENAPE**
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	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Valori medi per 100g di prodotto
ENERGIA	1187 kJ/280 kcal
GRASSI	0,8 g
di cui acidi grassi saturi	< 0,1 g
CARBOIDRATI	58 g
di cui zuccheri	1,4 g
FIBRE	2,3 g
PROTEINE	9,0 g
SALE	<0,01 g