




SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev 01 del 01/02/2011

Pag. 1 di 1

REFERENZA	PANCARRÈ TRICOLORE						
DENOMINAZIONE DI VENDITA	<i>Pane tipo 0 con Strutto e Destrosio</i>						
	<i>Ingredienti: Farina di Grano Tenero; Acqua; Lievito; Strutto(5%) ; Sale; Destrosio (3%); Pomodoro; Spinaci; Farina di frumento maltato; Conservante: Acido Sorbico.</i>						
PESO	<i>Misure 16x16: ≈ 1900 g</i>						
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	<i>Conservare in luogo fresco ed asciutto</i>						
SHELF LIFE In Confezione Integra	<i>20 gg se correttamente conservato</i>						
ALLERGENI (Contenuti):	<i>Cereali contenenti glutine e derivati (farina di grano tenero)</i>						
ALLERGENI (da possibile contaminazione crociata):	<i>Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio (Siero di latte); Soia e derivati (farina di soia);</i>						
OGM	<i>Il prodotto non contiene materie prime, additivi, aromi di derivazione OGM</i>						
LOTTO	<i>Per il lotto vale la data di scadenza</i>						
PRODUTTORE	<i>Giolly Pancarrè Via L. Casale 5, 00155 Roma</i>						
DISTRIBUTORE	<i>Giolly Pancarrè Via C. Riva 18/20, 00157 Roma</i>						
CODICE INTERNO	<i>Tris o P005</i>						
CODICE EAN	<i>8003457000182</i>						
STANDARD ANALITICI MEDI							
Parametri microbiologici		Parametri fisici		Parametri chimici			
CBT	<100	Filtro test:	Sulle farine	< 50 frammenti/ 50g su 6 u.c.	Aflatossina B1 Aflatossina B1+B2+G1+G2	Sulle farine	< 2 µg/kg
Coliformi totali	<10						
E. Coli	<10	Peli roditori	Sulle farine	< 1 pelo/50 g su 6 u.c.	Aflatossina B1 Aflatossina B1+B2+G1+G2	Sulle farine	< 4 µg/kg
Stafilococchi patogeni	< 10 Assenti						
<i>Analisi microbiologiche e chimiche ogni anno, per ogni categoria di prodotto, a cura del produttore.</i>							
Imballo Primario		Pezzi Per Confezione		Confezioni Per Imballo			
<i>Polietilene Bassa Densità</i>		<i>1</i>		<i>6</i>			
Imballo Secondario		Imballi Per Pallet		Imballi Per Strato			
<i>Cartone Ondulato</i>		<i>20</i>		<i>5</i>			