



# SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev 01 del 01/02/2011

Pag. 1 di 1

**REFERENZA**

**PANCARRÈ**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

*Pane tipo 0 con Strutto e Destrosio*



*Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 0; Acqua; Lievito; Strutto (5%); Sale; Destrosio (3%); Farina di frumento maltato; Conservante: Acido Sorbico*

**PESO**

*Misure: 16x16 ≈1900g*

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

*Conservare in luogo fresco ed asciutto*

**SHELF LIFE (In Confezione Intgra)**

*20 gg se correttamente conservato*

**ALLERGENI (Contenuti):**

*Cereali contenenti glutine e derivati (farina di grano tenero)*

**ALLERGENI (da possibile contaminazione crociata):**

*Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio (Siero di latte); Soia e derivati (farina di soia);*

**OGM**

*Il prodotto non contiene materie prime, additivi, aromi di derivazione OGM*

**LOTTO**

*Per il lotto vale la data di scadenza*

**PRODUTTORE**

*Giolly Pancarrè Via L. Casale 5, 00155 Roma*

**DISTRIBUTORE**

*Giolly Pancarrè Via C. Riva 18/20, 00157 Roma*

**CODICE INTERNO**

*T4 o P001*

**CODICE EAN**

*8003457000182*

## STANDARD ANALITICI MEDI

Parametri microbiologici		Parametri fisici			Parametri chimici		
CBT	<100	Filth test:	Sulle farine	< 50 frammenti/50g su 6 u.c.	Aflatossina B1	Sulle farine	< 2 µg/kg
Coliformi totali	<10						
E. Coli	<10	Frammenti o insetti vivi	Sulle farine	< 1 pelo/50 g su 6 u.c.	Aflatossina B1+B2+G1+G2	Sulle farine	< 4 µg/kg
Stafilococchi Stafilococchi patogeni	< 10 Assenti						
Salmonelle	Assente in 25 g	Peli roditori	Sulle farine	< 1 pelo/50 g su 6 u.c.	Aflatossina B1+B2+G1+G2	Sulle farine	< 4 µg/kg
Muffe	<10						

*Analisi microbiologiche e chimiche ogni anno, per ogni categoria di prodotto, a cura del produttore.*

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>
Misure Pallet	<i>Cm 90 L x 120 P x 140 H</i>	