



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 framment i/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	< 10						
Stafilococchi patogeni	Assenti	Peli roditori	Sulle farine	< 1 pelo/50 g su 6 u.c.	Aflatossina B1+B2+G1+G2	Sulle farine	< 4 µg/kg
Salmonelle	Assente in 25 g						
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>	