

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

002426

PANE TRE CEREALI MESTEMACHER PA G.500

Rev 30/08/2019

NOME PRODOTTO	PANE TRE CEREALI MESTEMACHER PA G.500
DESCRIZIONE ARTICOLO	Pane integrale ai tre cereali
INFORMAZIONI PRODOTTO	Pane integrale ai tre cereali, con segala, avena e orzo

DATI LOGISTICI

SINGOLA UNITA'	TIPO CONFEZIONE	PACCHETTO					
	PESO NETTO / CONTENUTO	500,00 GRAMMI					
	PESO SGOCCIOLATO						
	CODICE EAN	4000446001735					
	DIMENSIONI (L x H x P) cm	16,50	x	5,50	x	9,00	
UNITA' LOGISTICA	TIPO IMBALLO	CARTONE					
	CODICE EAN	4000446020736					
	UNITA' PER IMBALLO	12					
	DIMENSIONI (L x H x P) cm	39,00	x	17,00	x	18,50	
	PESO IMBALLO	6,30 Kg					
PALETTA	IMBALLI PER BASE	12			PEZZI PER PALETTA	1152	
	STRATI PER PALETTA	8			IMBALLI PER PALETTA	96	
	DIMENSIONI (L x H x P) cm	80,00	x	136,00	x	120,00	PESO LORDO (no pallet)



SHELF LIFE MINIMA	5 mesi con chiusura originale
--------------------------	-------------------------------

INGREDIENTI	cereali (SEGALE macinata (37%), farina di SEGALE integrale (8%), fiocchi di AVENA (5%), fiocchi d' ORZO (5%)), acqua, semi di lino, sale iodato, fibre d'AVENA, SESAMO, lievito.
--------------------	--

ALLERGENI	contiene cereali che contengono GLUTINE (SEGALE, AVENA, ORZO) e SESAMO. Può contenere tracce di LATTE, SOIA e FRUTTA A GUSCIO
------------------	---

O.G.M.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1829 e 1830 del 2003.
---------------	--

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni
--------------------------------------	---

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	pane cotto leggermente marrone, già affettato
ODORE	aromatico, fresco
SAPORE	aromatico, fresco
CONSISTENZA	morbida

TABELLA NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO

<i>Informazioni nutrizionali</i>	<i>per 100 g</i>	<i>% RDA per 100 g</i>
energia	831 KJ / 197 kcal	
grassi	2,6 g	
di cui saturi	0,4 g	
carboidrati	32,5 g	
di cui zuccheri	2,2 g	
fibre	10,0 g	
proteine	6,0 g	
sale	1,3 g	

STANDARDS CHIMICO-FISICI

<i>DESCRIZIONE</i>	<i>UNITA' DI MISURA</i>	<i>VALORI</i>	<i>TOLLERANZA</i>	<i>RIFERIMENTO</i>
--------------------	-------------------------	---------------	-------------------	--------------------

STANDARDS MICROBIOLOGICI

<i>DESCRIZIONE</i>	<i>UNITA' DI MISURA</i>	<i>VALORI</i>	<i>RIFERIMENTO</i>
carica batterica aerobica mesofila	ufc/g	< 100.000	
Salmonella	ufc/25 g	assente	
stafilococchi coagulasi-positivi	ufc/g	< 10	
B. Cereus	ufc/g	< 100	
E.coli	ufc/g	< 10	
L.monocytogenes	ufc/g	< 100	
muffe	ufc/g	< 100	