

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

002425

PANE INTEGRALE SEGALE MESTEMACH PA G.500

Rev 17/08/2021

NOME PRODOTTO	PANE INTEGRALE SEGALE MESTEMACH PA G.500
DESCRIZIONE ARTICOLO	Pane integrale di segale - Vollkornbrot
INFORMAZIONI PRODOTTO	pane integrale di segale, ottimo anche tostato

DATI LOGISTICI

SINGOLA UNITA'	TIPO CONFEZIONE	PACCHETTO					
	PESO NETTO / CONTENUTO	500,00 GRAMMI					
	PESO SGOCCIOLATO						
	CODICE EAN	4000446001728					
	DIMENSIONI (L x H x P) cm	16,50	x	5,50	x	9,00	
UNITA' LOGISTICA	TIPO IMBALLO	CARTONE					
	CODICE EAN	4000446012724					
	UNITA' PER IMBALLO	12					
	DIMENSIONI (L x H x P) cm	39,00	x	17,00	x	18,00	
	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	Shelf Life totale 8 mesi
INGREDIENTI	cereali (SEGALE macinata, farina di SEGALE), acqua, sale, fibre di AVENA, lievito	
ALLERGENI	cereali che contengono glutine (SEGALE, AVENA). Può contenere anche tracce di LATTE, SOIA, SESAMO 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 un luogo fresco e secco dopo l'apertura. Una volta aperto, consumare entro 4 giorni	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

TABELLA NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO

<i>Informazioni nutrizionali</i>	<i>per 100 g</i>	<i>% RDA per 100 g</i>
energia	967 KJ / 229 kcal	
grassi	0,9 g	
di cui saturi	0,2 g	
carboidrati	44,6 g	
di cui zuccheri	3,2 g	
fibre	11,5 g	
proteine	4,9 g	
sale	1,0 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	KBE/g	<1x100000	
salmonella		non presente in 25g	
Staffilococco coagulo-positivo	KBE/g	<1x10	
Bacillo Cereus	KBE/g	<1x100	
E.coli	KBE/g	<1x10	
Listeria monocytogenes	KBE/g	<1x100	
muffe	KBE/g	<1x100	