

	<p align="center">SCHEDA TECNICA</p> <p align="center">Emissione: 12.07.2018</p> <p align="center">Rev. 03 del 27.12.2021</p>	<p align="center">Redatto da : RCQ</p> <p align="center">Approvato da: DG</p>	
---	--	---	---

Emessa da RCQ il 31.05.2022

Denominazione commerciale del prodotto	Pane Grattugiato integrale												
Tipologia	Pane grattugiato integrale- secchiello da 2,5 kg												
Codice EAN													
Logo e Marchio													
Codifica sistema amministrativo	Art.												
Ingredienti:	Farina di grano tenero integrale (93%), acqua, sale, lievito di birra.												
Origine dell'ingrediente primario:	paese di coltivazione del grano: UE e NON UE paese di molitura del grano: ITALIA												
Allergeni dichiarati:	Glutine												
Allergeni potenzialmente presenti :	Può contenere tracce di SOIA e SENAPE per cross contaminazione nelle farine												
OGM	Si dichiara che nel prodotto non sono presenti e non vengono utilizzati organismi geneticamente modificati												
Parametri chimico-fisici e microbiologici garantiti sul prodotto finito	<i>Carica microbica mesofila aerobia</i>	Max 10.000 UFC/g											
	<i>Muffe e Lieviti</i>	Max 500 UFC/g											
	<i>Bacillus cereus</i>	Max 100 UFC/g											
	<i>Umidità</i>	Max 10%											
	<i>Acrilammide</i>	<350 µg/kg											
	<i>Filth test</i>	25 frammenti di insetto su 50 g di prodotto Assenza di peli di roditore o frammenti											
	<i>Residui di antiparassitari fumiganti metalli pesanti e micotossine</i>	Limiti normati nel rispetto del Reg. 1881/2006 e successive modifiche, e del Reg . 396 e successive modifiche											
Parametri organolettici	Colore bruno, odore e sapore tipici del cereale sfornato consistenza granulare assenza di sapori e odori estranei e assenza di prodotto agglomerato o brunito.												
Uso previsto	Ripieni carni o di pesce e panature.												
Descrizione del prodotto	<p>Prodotto ottenuto dalla macinazione e successiva setacciatura di pane appositamente prodotto precedentemente essiccato. Il prodotto di colore bruno si presenta al gusto leggermente salato ed è caratterizzato dalla totale assenza di sapori acidi, amari, rancidi, o comunque estranei al normale gusto del pane appena sfornato e grattugiato. Granulometria come da indicazione sotto riportata:</p> <table border="0" data-bbox="718 1713 1117 1870"> <tr> <td>> 850 micron</td> <td>20% +/- 4%</td> </tr> <tr> <td>850 - 700 micron</td> <td>25% +/- 4%</td> </tr> <tr> <td>700 - 500 micron</td> <td>25% +/- 4%</td> </tr> <tr> <td>500 - 250 micron</td> <td>20% +/- 4%</td> </tr> <tr> <td>< 250 micron</td> <td>10% +/- 4%</td> </tr> </table>			> 850 micron	20% +/- 4%	850 - 700 micron	25% +/- 4%	700 - 500 micron	25% +/- 4%	500 - 250 micron	20% +/- 4%	< 250 micron	10% +/- 4%
> 850 micron	20% +/- 4%												
850 - 700 micron	25% +/- 4%												
700 - 500 micron	25% +/- 4%												
500 - 250 micron	20% +/- 4%												
< 250 micron	10% +/- 4%												
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.												
TMC	12 mesi dalla data di produzione												
Confezionamento	Secchiello in polipropilene												
Pallettizzazione	120 secchielli su pallet EPAL 80x120 5 strati da 24 secchielli.												

	<p align="center">SCHEDA TECNICA</p> <p>Emissione: 12.07.2018</p> <p>Rev. 03 del 27.12.2021</p>	<p>Redatto da : RCQ</p> <p>Approvato da: DG</p>	
---	--	---	---

	Misure secchiello in mm: 191x166x200 Diametro coperchio in mm:196	
<p align="center">Tabella nutrizionale</p>	<p>Valori medi per</p>	<p align="center">100 g di prodotto</p>
	Energia	1535kJ / 363kcal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	1,9 g 0,4 g
	Carboidrati di cui zuccheri	68 g 2,5 g
	Fibre	8,2 g
	Proteine	14 g
	Sale	1,1 g