



SCHEDA TECNICA	Data Emissione 19/02/92	Pagina 1 di 2
<i>LINEA FORNO I sostitutivi del pane Grissino Stirato Torinese</i>	Data ultima Revisione 20/02/05	Rev. N° 06

1.0-PRODOTTO

Grissino stirato torinese confezionato in bustine.
Grissini Torino 480 g e(ciufo contenente buste monoporzione non vendibili singolarmente)
Grissini Torino 250 g e(10 buste a formare una confezione da 250 g)
Grissini Torino 125 g e(5 buste a formare un astuccio da 125 g)

2.0-DESCRIZIONE

Grissino tipo "0" con olio vegetale e destrosio.

3.0-INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0", olio vegetale (4,5%), farina di cereali maltati, sale, destrosio (1,1%), lievito, latte in polvere.

Fabbricato in uno stabilimento che utilizza: sesamo e rosmarino

4.0-CARATTERISTICHE SENSORIALI

Autentico grissino torinese stirato, dalla caratteristica forma a bastoncino non regolare.
Prodotto fragrante e friabile, gusto e aroma tipici del pane, con assenza di sapori e odori sgradevoli od anomali.
Colore marroncino – bruno non bruciato.

5.0-CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

	MINIMO	MASSIMO
UMIDITA'	2,50%	4,50%
GRASSI s.s.	3.00%	6,30%
PROTEINE (N x6,25) s.s.	9.60%	11,80%
ZUCCHERI RID. (MALTOSIO) s.s.	2,00%	-
CENERI DETRATTO NaCl s.s.	-	0,70%
FILTH-TEST / 100g.		
Frammenti di insetto/100 g		50
Insetti interi /100 g		nessuno
Peli roditori/100 g		nessuno
Corpi estrenei/100 g		nessuno



SCHEDA TECNICA	Data Emissione 19/02/92	Pagina 2 di 2
<i>LINEA FORNO I sostitutivi del pane Grissino Stirato Torinese</i>	Data ultima Revisione 20/02/05	Rev. N° 06

6.0-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	MASSIMO
CARICA BATTERICA TOTALE	300 UFC / g
COLIFORMI TOTALI	100 UFC / g
COLIFORMI FECALI	50 UFC / g
STAFILOCOCCI AUREI	10 UFC / g
MUFFE	100 UFC / g
LIEVITI	100 UFC / g
SALMONELLE	Assenti / 25g

7.0-INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	Valori medi per 100g di prodotto	
VALORE ENERGETICO	Kcal 384	KJ 1625
PROTEINE	10.7g	
CARBOIDRATI	71.8g	
GRASSI	6.0g	

8.0-TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Il prodotto dovrà mantenere inalterate le proprie caratteristiche specifiche per almeno 180 giorni dalla data di produzione, in adeguate condizioni di conservazione :

Temperatura : 24 °C Massimo

Umidità relativa 50% Massimo

EMESSO DA: RICERCA E SVILUPPO	
APPROVATO DA: DIREZIONE DI STABILIMENTO	