

Denominazione commerciale del prodotto	Pane Grattugiato 2500g marchio "Panificio San Giovanni"	
Tipologia	Secchiello da 2500g	
Codifica sistema amministrativo	ART.092/D	
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra	
Allergeni dichiarati:	Glutine	
Allergeni potenzialmente presenti	Può contenere tracce di soia da 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 in consegna	<i>Carica microbica mesofila aerobia</i>	<i>Max 10.000 UFC/g</i>
	<i>Muffe e Lieviti</i>	<i>Max 500 UFC/g</i>
	<i>Bacillus cereus</i>	<i>Max 100 UFC/g</i>
	<i>Umidità</i>	<i>Max 10%</i>
	<i>Peso specifico</i>	<i>450-550 g/l</i>
	<i>Filth test</i>	<i>25 frammenti di insetto su 50 g di prodotto Assenza di peli di roditore o frammenti</i>
	<i>Riferimenti: Limiti interni e L. 580 1967</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</i>	
Parametri organolettici	Colore leggermente dorato, 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 carnei o di pesce e panature.	
Descrizione del prodotto	Prodotto ottenuto dalla macinazione e successiva setacciatura di pane appositamente prodotto precedentemente essiccato. Il prodotto di colore bianco leggermente dorato 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: > 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

Tabella nutrizionale	Valori medi per	100 g di prodotto
	Energia	1563kJ / 369kcal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	1,2 g 0,3 g
	Carboidrati di cui zuccheri	76,8 g 3 g
	Fibre	3,9 g
	Proteine	10,7 g
	Sale	0,63 g
	Logo /Marchio	Marchio proprietario del cliente o del produttore
Imballo	120 secchielli su pallet EPAL 80x120 5 strati da 24 secchielli. Misure secchiello in mm: 191x166x200 Diametro coperchio in mm:196	
Codice EAN	8003304025009	

Emesso in data	Revisionato in data	Redatto da	Approvato da
21 giugno 2019	02 aprile 2019	RHACCP	RHACCP