

<b>Denominazione commerciale del prodotto</b>	Pane Grattugiato 2500g marchio "Panificio San Giovanni"	
<b>Tipologia</b>	Secchiello da 2500g	
<b>Codifica sistema amministrativo</b>	ART.092/D	
<b>Ingredienti:</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra	
<b>Allergeni dichiarati:</b>	Glutine	
<b>Allergeni potenzialmente presenti</b>	Può contenere tracce di soia da cross contaminazione nelle farine	
<b>OGM</b>	Si dichiara che nel prodotto non sono presenti e non vengono utilizzati organismi geneticamente modificati	
<b>Parametri chimico-fisici e microbiologici garantiti sul prodotto in consegna</b>	<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>	
<b>Residui di antiparassitari fumiganti metalli pesanti e micotossine</b>	<i>Limiti normati nel rispetto del Reg. 1881/2006 e successive modifiche, e del Reg . 396 e successive modifiche</i>	
<b>Parametri organolettici</b>	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.	
<b>Uso previsto</b>	Ripieni carnei o di pesce e panature.	
<b>Descrizione del prodotto</b>	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%	
	<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.
	<b>TMC</b>	12 mesi dalla data di produzione
	<b>Confezionamento</b>	Secchiello in polipropilene

**SCHEMA TECNICA R01**

<b>Tabella nutrizionale</b>	<b>Valori medi per</b>	<b>100 g di prodotto</b>
	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
	<b>Logo /Marchio</b>	Marchio proprietario del cliente o del produttore
<b>Imballo</b>	120 secchielli su pallet EPAL 80x120 5 strati da 24 secchielli. Misure secchiello in mm: 191x166x200 Diametro coperchio in mm:196	
<b>Codice EAN</b>	8003304025009	

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