

MOLINO FERRARI PARI DE S.R.L.



Scheda tecnica	Pane grattugiato		
Confezione:	Sacchetto da kg 0,250 - kg. 1 - kg. 5 - kg. 25		
DEFINIZIONE:			
Prodotto da forno ideale per la preparazione di ripieni alimentari e alimenti panati destinati all'impiego professionale			
INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo '0', lievito di birra, sale			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:			
Gusto	Di pane secco leggermente salato, assenza di retrogusti acidi e/o amari		
Colore	Bianco leggermente ambrato		
Aspetto	Grani duri non gessosi		
Odore	Delicato del pane		
Sostanze estranee	Assenti		
Umidità	Max 11%		
Micotossine	Entro i limiti di legge		
Metalli pesanti	Entro i limiti di legge		
Pesticidi	Entro i limiti di legge		
Trattamenti Ionizzanti	Assenti		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:			
Carica batterica totale	ufc/g	50.000	Max
Muffe e lieviti	ufc/g	2.000	Max
Coliformi spp.	ufc/g	1.000	Max
Salmonella spp.	ufc/ 25 g	assente	
GRANULOMETRIA:			
> 710 micron	:	25 - 45 %	
> 500 micron	:	18 - 32 %	
> 250 micron	:	13 - 32 %	
< 250 micron	:	3 - 15 %	
VALORI NUTRIZIONALI (Calcolati per 100 gr di prodotto)			
Valore Energetico	1552/366	kJ/kcal	
Grassi	1,19	g	
di cui saturi	0,22	g	
Carboidrati	76,40	g	
di cui zuccheri	3,29	g	
Fibre	3,10	g	
Proteine	10,81	g	
Sale	1,31	g	
ALLERGENI:	Dichiarazione di riferimento alla Dir. 2003/89/CE: CONTIENE GLUTINE, naturalmente presente nel grano, l'assunzione della farina e/o dei suoi derivati deve essere assolutamente evitata da parte di soggetti affetti da celiachia. Puo' contenere tracce di soia.		
OGM	PRODOTTO CON GRANI NON OGM come da Reg. EU n° 1829 e 1830/2003		
RADIAZIONI IONIZZANTI	Trattamento ASSENTE		
CONSERVAZIONE	Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto ed areato T MAX = 20°C H2O REL. MAX = 45% Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione		
SCADENZA	12 mesi dalla data di produzione se rispettata rigorosamente la voce "Conservazione"		
Emesso il: 24-09-2014			
Approvato da			
Responsabile Produzione:			

43126 PARMA – Strada Baganzola n. 44 Tel. 0521 986085 – Fax 0521 985670

C.F. – P.I. Reg. Imp. Parma 01518410343 – R.E.A. Parma N. 159341

www.molinoferrari.it – info@molino ferrari.it