



Emessa da RCQ il 07.02.2023

Denominazione commerciale del prodotto	Pane Grattugiato -sacco carta da 25 Kg "grana 200"	
Tipologia	Sacco carta da 25 kg	
Codifica sistema amministrativo	ART. 43RUSTICO	
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo'0', acqua, sale, lievito di birra	
Allergeni dichiarati:	Glutine	
Allergeni potenzialmente presenti	Può contenere tracce di SOIA e SENAPE per cross contaminazione nelle farine	
Origine ingrediente primario	Paese di coltivazione del grano: UE e NON UE Paese di molitura: ITALIA Paesi di origine della farina:ITALIA	
OGM	Si dichiara che nel prodotto non sono presenti e non vengono utilizzati organismi geneticamente modificati	
Trattamenti ionizzanti	Nessuno	
parametri chimico-fisici e microbiologici garantiti sul prodotto finito	<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>Acrilammide</i>	<i>< 350 µg/kg</i>
	<i>Filth test</i>	<i>25 frammenti di insetto su 50 g di prodotto Assenza di peli di roditore o frammenti</i>
	<i>Residui di antiparassitari fumiganti metalli pesanti e micotossine</i>	<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	Per ripieni, panature e gratinature di carne, pesce e verdure	
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: <div style="text-align: center;"> <p>> 850 micron 30% +/- 4%</p> <p>850 - 700 micron 25% +/- 4%</p> <p>700 - 500 micron 20% +/- 4%</p> <p>500 - 250 micron 15% +/- 4%</p> <p>< 250 micron 10% +/- 4%</p> </div>	
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.	
TMC	12 mesi dalla data di produzione	



Confezionamento	Sacco con valvola H.750mm x L.500mm, in carta doppio kraft di colore avana, idoneo al contatto con alimenti.	
Pallettizzazione	30 sacchi su pallet EPAL 80x120 per un totale di 750 Kg. per pallet, o quantità inferiori secondo esigenze del cliente	
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 aziendale destinato all'industria	

I dati forniti sono estratti, in accordo con lo stabilimento di produzione, dai documenti custoditi a disposizione per i casi previsti delle vigenti norme.