



SCHEDA TECNICA

Pane Guttiau al Carbone Vegetale 250g (cartoncino ondulato color Bianco)

Prodotto della panificazione

Cod.prodotto 156 - Codice EAN 8 056772711288

Ingredienti: Semolato rimacinato di **grano duro**, acqua, olio di oliva in superficie 14%, sale, carbone attivo 1,1%, lievito di birra. Può contenere soia e senape

Conservazione	Mantenere in luogo fresco ed asciutto. Richiudere la confezione una volta aperta. Non esporre ai raggi solari	
Shelf Life	12 mesi nelle confezioni integre	
Caratteristiche organolettiche	Colore	Nero,
	Odore	caratteristico del prodotto da forno
	Consistenza	fragante
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	Coliformi a 30°C	≤10 UFC/g
	Enterobatteri a 30°C	≤10 UFC/g
	Bacillus cereus	≤ 200 UFC/g
	Lieviti	≤50 UFC/g
	Muffe	≤50 UFC/g
	C. microorganismi a 30°C	≤10 UFC/g
	Listeria monocytogens	Assente in 25 g.
	Salmonella spp	Assente in 25 g.
	Aflatossine	≤4 µg/kg (Analisi eseguita sulla semola)
	Ocratossone	≤5 µg/kg (Analisi eseguita sulla semola)
	Glifosate	≤5 µg/kg (Analisi eseguita sulla semola)
	DON	≤500 µg/kg (Analisi eseguita sulla semola)
	Acrilamide	≤350 µg/kg
Caratteristiche nutrizionali (g/100 g)	Energia	1851 kJ/ 441 kcal
	Grassi	16 g
	di cui acidi grassi saturi	2,6 g
	Carboidrati	61 g
	di cui zuccheri	1,9 g
	Fibre	2,3 g
	Proteine	12 g
Sale	1,5 g	
Caratteristiche fisiche	Contaminanti metallici e non metallici assenti	
Caratteristiche chimiche	Conformi alle vigenti normative (sostanze indesiderate)	
OGM	Il prodotto non deriva da OGM e non li contiene. Non rientra pertanto nel campo di applicazione dei Regg. UE 1829/03 e 1830/03	

Imballaggio e condizioni logistiche	Imballaggio primario: Film Termoretraibile per uso alimentare conforme al (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti), scatoline di cartone ondulato per uso alimentare. Imballaggio secondario: Cartone 40,5x37x19 cm. Confezioni per scatola n°16 Cartoni per strato n°6 Strati per pallet n°11 Pallettizzazione Misure 80x120 – 1056 confezioni
Trasporto	A temperatura ambiente

Note particolari	<p>Il prodotto, per sua origine, contiene glutine e non è pertanto consigliabile in una dieta in cui questo deve essere assente. Nell'azienda non sono trattate e/o lavorate altre sostanze potenzialmente allergeniche.</p> <p>Nell'azienda non sono trattati e utilizzati prodotti di derivazione animale e pertanto il prodotto è idoneo ad una dieta vegetariana.</p> <p>Per micotossine, metalli pesanti ed eventuali tracce di pesticidi residuali si fa riferimento ai limiti imposti dalla normativa vigente.</p>
-------------------------	---

ALLERGENI	PRESENZA		INGREDIENTE CHE LO CONTIENE	EVENTUALE CONTAMINAZIONE INDIRECTA (cross contamination) E NOTE
	SI	NO		
Allegato III bis DIR 2003/89 CE				
Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		Semolato di grano duro	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		NO
Uova e prodotti a base di uova		X		NO
Pesce e prodotti a base di pesce		X		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		NO
Soia e prodotti a base di soia		X		SI (nella semola di grano duro)
Latte e prodotti a base di latte		X		NO
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e derivati		X		NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X		NO
Senape e prodotti a base di senape		X		SI (nella semola di grano duro)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2		X		NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X		NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X		NO

