



PanPiuma

Arte Bianca S.r.l.

AZIENDA CERTIFICATA IFS BRC

Via del Trifoglio, 18/22 – 30175 Marghera (VE) Italy
Tel. +39 041 5384233 r.a. – Fax +39 041 5386154

ST/101013700026
REV. 5 28/05/19

Scheda Tecnica Prodotto

Codice Prodotto	101013700026		
Nome Prodotto	Pan Piuma al grano duro 400g	Marchio Prodotto	Artebianca®
Denominazione	Pane alla semola di grano duro con olio d'oliva (3%)		
Ingredienti	Semola rimacinata di grano duro (40%), acqua, farina di grano tenero tipo "0", olio di oliva (3%), lievito naturale, farina di frumento maltato, sale marino. Trattato con alcol etilico (ottenuto da cereali). Può contenere soia .		
Allergeni in grassetto come da Reg. 1169/2011			

Caratteristiche Nutrizionali (per 100g di prodotto T.Q.)	
ENERGIA	252 kcal / 1064 kJ
GRASSI	3,3 g
Di cui acidi grassi saturi	0,4 g
CARBOIDRATI	46,1 g
di cui zuccheri	5,1 g
PROTEINE	8,2 g
FIBRA	2,4g
SALE	1,5 g

Caratteristiche Generali			
Peso netto confezione	400	Fette per confezione	12
Peso fetta	33 g circa	Dimensione fetta	115(±5) x 115(±5) x 13,4 mm
Shelf life dalla produzione	90 gg	Stabilimento di produzione: Via del trifoglio 18/22 Marghera (Ve)	

Dati Logistici	
EAN confezione	8002859150150
EAN cartone	18002859150157
EAN pallet	

Dimensione confezione					
Lunghezza	120mm	Larghezza	120mm	Altezza	161mm
Peso film confezione	13g	Confezioni per cartone	10		

Dimensione cartone					
Peso cartone vuoto (tara)	370g	Peso cartone pieno (lordo)	4,5 kg		
Lunghezza	600 mm	Larghezza	260 mm	Altezza	190 mm

Pallettizzazione			
Colli per strato	6	Strati per pallet	10
Totale colli per pallet	60	Altezza pallet (comprensiva dei 15cm di pedana)	2,05m

Caratteristiche Microbiologiche del Prodotto			
Carica Batterica Totale	1000 max U.F.C./g	St. Aureus	Assenti
Escherichia Coli	Assenti	Lieviti e muffe	< 50 U.F.C./g

Caratteristiche Chimiche del Prodotto			
Umidità	< 44%	Aflatossine B1, B2, G1, G2	< 4 ppb
Ceneri	< 0,70% s.s.	Ocratossina A	< 3 ppb

Descrizione organolettica	Consistenza particolarmente morbida, con tramatura media e sericea. Colore paglierino, aroma fragrante, sapore caratteristico e gradevole.
----------------------------------	--

Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto.
----------------------------------	------------------------------------

Destinazione d'uso	
Prodotto senza limitazioni di consumo, ad eccezione di persone che dimostrano sensibilità, intolleranza o allergia al glutine e/o alla soia.	

