



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/101013700027  
REV. 6 28/05/19

### Scheda Tecnica Prodotto

<b>Codice Prodotto</b>	101013700027		
<b>Nome Prodotto</b>	Pan Piuma integrale 400g	<b>Marchio Prodotto</b>	Artebianca®
<b>Denominazione</b>	Pane alla farina integrale di grano tenero con olio di oliva (3%)		
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, farina integrale di <b>grano</b> tenero (10%), crusca di <b>frumento</b> (5%), olio di oliva (3%), lievito naturale, sale marino, farina di <b>frumento</b> maltato. Trattato con alcol etilico (ottenuto da cereali). Può contenere <b>soia</b> .		
<b>Allergeni in grassetto come da Reg. 1169/2011</b>			

Caratteristiche Nutrizionali (per 100g di prodotto T.Q.)	
<b>ENERGIA</b>	1014 kJ – 240 kcal
<b>GRASSI</b>	3,7 g
Di cui acidi grassi saturi	0,5 g
<b>CARBOIDRATI</b>	41,0 g
di cui zuccheri	4,4 g
<b>FIBRE</b>	4,9 g
<b>PROTEINE</b>	8,3 g
<b>SALE</b>	1,4 g

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

Dati Logistici	
<b>EAN confezione</b>	8002859150167
<b>EAN cartone</b>	18002859150164
<b>EAN pallet</b>	

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

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

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

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

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

<b>Descrizione organolettica</b>	Consistenza particolarmente morbida, con tramatura media e ruvida. Colore nocciola, aroma fragrante, sapore caratteristico e gradevole.
----------------------------------	---

<b>Modalità di conservazione</b>	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.	

