

**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/101013700041

REV. 2 10/07/19

**Scheda Tecnica Prodotto**

<b>Codice Prodotto</b>	1010137000041		
<b>Nome Prodotto</b>	Pan Piuma Fiocchi di Cereali BIOLOGICO 400g	<b>Marchio Prodotto</b>	Arte Bianca
<b>Denominazione</b>	Pane biologico di tipo "0" con fiocchi di cereali e olio extra vergine di oliva (3%)		
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0"* , acqua, olio extra vergine di oliva* (3%), fiocchi di <b>avena</b> * (2%), fiocchi di <b>grano</b> tenero* (2%), fiocchi di <b>grano farro</b> * (2%), fiocchi di <b>orzo</b> * (2%), fiocchi di <b>segale</b> * (2%), lievito naturale, sale marino. Trattato con alcool etilico (ottenuto da cereali)*. *=biologico. 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>	1077 kJ – 255 kcal
<b>Grassi</b>	3,8 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0,6 g
<b>Carboidrati</b>	46,3 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,9 g
<b>FIBRE</b>	2,5 g
<b>Proteine</b>	7,6 g
<b>Sale</b>	1,3 g

**Caratteristiche Generali**

<b>Peso netto confezione</b>	400 g	<b>Fette per confezione</b>	12
<b>Peso fetta</b>	33 g 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>	8002859150365
<b>EAN cartone</b>	18002859150362
<b>EAN pallet</b>	

**Dimensione confezione**

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

**Dimensione cartone**

<b>Peso cartone vuoto (tara)</b>	570g	<b>Peso cartone pieno (lordo)</b>	4,7 Kg		
<b>Lunghezza</b>	595mm	<b>Larghezza</b>	265mm	<b>Altezza</b>	190mm

**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>	205

**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>Lievitanti 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 morbida, con fiocchi di cereali consistenti ma non duri, tramatura media e fiocchi apprezzabili alla masticazione. Colore ambrato, aroma fragrante, sapore pieno 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 soia
--

