



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/101013700044  
REV. 01 28/05/19

### Scheda Tecnica Prodotto

<b>Codice Prodotto</b>	101013700044		
<b>Nome Prodotto</b>	Panpiumino Biologico 300g	<b>Marchio Prodotto</b>	Arte Bianca
<b>Denominazione</b>	Pane biologico alla semola di grano duro con olio extra vergine di oliva (3%)		
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0"* , acqua, semola rimacinata di <b>grano</b> duro (9%)* , olio extra vergine di oliva (3%), lievito naturale, sale marino. Trattato con alcol 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>	1061 KJ 252 Kcal
<b>Grassi</b>	3,6 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0,5 g
<b>Carboidrati</b>	45,2 g
<b>di cui zuccheri</b>	4,9 g
<b>Fibre</b>	2,1 g
<b>Proteine</b>	8,4 g
<b>Sale</b>	1,5 g

#### Caratteristiche Generali

<b>Peso netto confezione</b>	300 g	<b>Fette per confezione</b>	12
<b>Peso fetta</b>	25 g circa	<b>Dimensione fetta</b>	100(±5) X 100(±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>	8002859150426
<b>EAN cartone</b>	18002859150423
<b>EAN pallet</b>	

#### Dimensione confezione

<b>Lunghezza</b>	100 mm	<b>Larghezza</b>	100 mm	<b>Altezza</b>	161 mm
<b>Peso film confezione</b>	11 g	<b>Confezioni per cartone</b>	12		

#### Dimensione cartone

<b>Peso cartone vuoto (tara)</b>	370g	<b>Peso cartone pieno (lordo)</b>	4,1 Kg		
<b>Lunghezza</b>	600mm	<b>Larghezza</b>	235mm	<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>	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 fine e sericea. Colore bianco, 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

