



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/101013700048
REV. 2 10/07/19

Scheda Tecnica Prodotto

Codice Prodotto	101013700048		
Nome Prodotto	Pan Piuma al grano duro BIOLOGICO 400g	Marchio Prodotto	Artebianca®
Denominazione	Pane biologico alla semola di grano con olio extra vergine di oliva (3%)		
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0"* , acqua, semola di grano duro* (25%), olio extra vergine di oliva* (3%), lievito naturale, sale marino. Trattato con alcol etilico (ottenuto da cereali)*. *=biologico. Può contenere soia.		
Allergeni in grassetto come da Reg. 1169/2011			

Caratteristiche Nutrizionali (per 100g di prodotto T.Q.)

ENERGIA	1061 KJ / 251 kcal
GRASSI	3,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,6 g
CARBOIDRATI	46,1 g
di cui zuccheri	1,9 g
FIBRE	2,4 g
PROTEINE	7,8 g
SALE	1,3 g

Caratteristiche Generali

Peso netto confezione	400	Fette per confezione	12
Peso fetta	33 g circa	Dimensione fetta	115(±5) x 115(±5) x13,4 mm
Shelf life dalla produzione	90 gg	Stabilimento di produzione:	Via del trifoglio 18/22 Marghera (Ve)

Dati Logistici

EAN confezione	8002859150402
EAN cartone	18002859150409
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)	2,05 m		

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 soia

