



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/101013700049  
REV. 1 19/07/19

### Scheda Tecnica Prodotto

<b>Codice Prodotto</b>	101013700049		
<b>Nome Prodotto</b>	Pan Piuma integrale BIOLOGICO 400g	<b>Marchio Prodotto</b>	Artebianca®
<b>Denominazione</b>	Pane biologico alla farina integrale di grano tenero con olio extra vergine di oliva (3%)		
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0"* , acqua, farina integrale di <b>grano</b> tenero* (17%), olio extra vergine di oliva (3%)*, lievito naturale, sale marino. Trattato con alcol etilico (ottenuto da cereali)*. *=biologico. Può contenere soia.		
<b>Allergeni in grassetto come da Reg. 1169/2011</b>			

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

<b>ENERGIA</b>	1058 KJ / 251 kcal
<b>GRASSI</b>	3,7 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0,6 g
<b>CARBOIDRATI</b>	44,9 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,8 g
<b>FIBRE</b>	3,4 g
<b>PROTEINE</b>	7,7 g
<b>SALE</b>	1,3 g

#### Caratteristiche Generali

<b>Peso netto confezione</b>	400	<b>Fette per confezione</b>	12
<b>Peso fetta</b>	33 g circa	<b>Dimensione fetta</b>	115(±5) x 115(±5) x13,4 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>	8002859150419
<b>EAN cartone</b>	18002859150416
<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>	570g	<b>Peso cartone pieno (lordo)</b>	4,7 kg		
<b>Lunghezza</b>	595 mm	<b>Larghezza</b>	265 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 soia.

