



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/101013700050  
REV. 1 28/05/19

### Scheda Tecnica Prodotto

|  |   |                         |             |
|--|---|-------------------------|-------------|
| <b>Codice Prodotto</b>                               | 101013700050  |                         |             |
| <b>Nome Prodotto</b>                                 | Pan Piuma Farro BIOLOGICO 300g  | <b>Marchio Prodotto</b> | Arte Bianca |
| <b>Denominazione</b>                                 | Pane biologico alle farine di farro e di farro integrale con olio extra vergine di oliva (3%)   |                         |             |
| <b>Ingredienti</b>                                   | Farina di farro* (55%), acqua, farina di farro integrale* (14%), 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>                    | 1162 kJ – 275 kcal |
| <b>Grassi</b>                     | 4,4 g              |
| <b>di cui acidi grassi saturi</b> | 0,7 g              |
| <b>Carboidrati</b>                | 47,7 g             |
| <b>di cui zuccheri</b>            | 4,9 g              |
| <b>Fibre</b>                      | 3,1 g              |
| <b>Proteine</b>                   | 9,6 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> | 8002859150440  |
| <b>EAN cartone</b>    | 18002859150447 |
| <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 morbida, con struttura fine e compatta. Colore ambrato, aroma di pane con sapore dolce e persistente, caratteristico e molto gustoso. |
|----------------------------------|---|

|                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| <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.

