



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/101013700055
REV. 0 10/05/19

Scheda Tecnica Prodotto

Codice Prodotto	101013700055		
Nome Prodotto	Pan Piuma Pocket Fiocchi di Cereali 150g	Marchio Prodotto	Artebianca®
Denominazione	Pane di tipo "0" con fiocchi di cereali e olio d'oliva (3%)		
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0" (57%), acqua, olio di oliva (3%), fiocchi di avena (2%), fiocchi di farro (2%), fiocchi di orzo (2%), fiocchi di segale (2%), semi di girasole, lievito naturale, sale marino, farina di frumento maltato. Trattato con alcol etilico (ottenuto da cereali). Può contenere soia		
Allergeni in grassetto come da Reg. 1169/2011			

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

ENERGIA	1098 kJ – 260 kcal
GRASSI	4,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,9 g
CARBOIDRATI	45,0 g
di cui zuccheri	2,0 g
FIBRE	2,8 g
PROTEINE	7,6 g
SALE	1,1 g

Caratteristiche Generali

Peso netto confezione	150	Fette per confezione	4
Peso fetta	38g circa	Dimensione fetta	120x120x11,5mm
Shelf life dalla produzione	90 gg	Stabilimento di produzione:	Via del trifoglio 18/22 Marghera (Ve)

Dati Logistici

EAN confezione	8002859150464
EAN cartone	18002859150461
EAN pallet	

Dimensione confezione

Lunghezza	120mm	Larghezza	120mm	Altezza	46mm
Peso film confezione	5g	Confezioni per cartone	16		

Dimensione cartone

Peso cartone vuoto (tara)	312g	Peso cartone pieno (lordo)	2,8 kg		
Lunghezza	450 mm	Larghezza	300 mm	Altezza	160 mm

Pallettizzazione

Colli per strato	6	Strati per pallet	10		
Totale colli per pallet	60	Altezza pallet (comprensiva dei 15cm di pedana)	1,75 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 morbida, con fiocchi di cereali consistenti ma non duri, tramatura media e fiocchi apprezzabili alla masticazione. Colore ambrato, aroma fragrante, sapore pieno 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 alla soia.

