



Emessa da RCQ il 07.02.2023

<b>Denominazione commerciale del prodotto</b>	Pane Grattugiato grana fine-sacco carta da 25 Kg Marchio GRAN GRATTATO											
<b>Tipologia</b>	Sacco carta da 25 kg											
<b>Codifica sistema amministrativo</b>	ART. 043F											
<b>Ingredienti:</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra											
<b>Allergeni dichiarati:</b>	Glutine											
<b>Allergeni potenzialmente presenti</b>	Può contenere tracce di SOIA e SENAPE per cross contaminazione delle farine											
<b>Origine ingrediente primario</b>	Paese di coltivazione del grano: UE e NON UE Paese di molitura del grano: ITALIA Paese di origine della farina:ITALIA											
<b>OGM</b>	Si dichiara che nel prodotto non sono presenti e non vengono utilizzati organismi geneticamente modificati											
<b>Trattamenti ionizzanti</b>	Nessuno											
<b>Parametri chimico-fisici e microbiologici garantiti a prodotto finito</b>	<i>Carica microbica aerobia mesofila</i>	<i>Max 10.000 UFC/g</i>										
	<i>Muffe e lieviti</i>	<i>Max 500 UFC/g</i>										
	<i>Bacillus cereus</i>	<i>Max 100 UFC/g</i>										
	<i>Umidità</i>	<i>10%</i>										
	<i>Acrilammide</i>	<i>350 µg/kg</i>										
	<i>Filth test</i>	<i>25 frammenti di insetto su 50 g Assenza di peli di roditore e frammenti</i>										
	<i>Residui di antiparassitari fumiganti metalli pesanti e micotossine</i>	<i>Limiti normati nel rispetto del Reg. 1881/2006 e successive modifiche, e del Reg . 396 e successive modifiche</i>										
<b>Parametri organolettici</b>	Colore leggermente dorato, odore e sapore tipici del cereale sfornato consistenza granulare assenza di sapori e odori estranei e assenza di prodotto agglomerato o brunito.											
<b>Uso previsto</b>	Per ripieni, panature e gratinature di carne, pesce e verdure											
<b>Descrizione del prodotto</b>	Prodotto ottenuto dalla macinazione e successiva setacciatura di pane appositamente prodotto precedentemente essiccato. Il prodotto di colore bianco leggermente dorato si presenta al gusto leggermente salato ed è caratterizzato dalla totale assenza di sapori acidi, amari, rancidi, o comunque estranei al normale gusto del pane appena sfornato e grattugiato. Granulometria come da indicazione sotto riportata: <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>&gt; 850 micron</td> <td>15% +/- 4%</td> </tr> <tr> <td>850 - 700 micron</td> <td>15% +/- 4%</td> </tr> <tr> <td>700 - 500 micron</td> <td>28% +/- 4%</td> </tr> <tr> <td>500 - 250 micron</td> <td>27% +/- 4%</td> </tr> <tr> <td>&lt; 250 micron</td> <td>15% +/- 4%</td> </tr> </table>		> 850 micron	15% +/- 4%	850 - 700 micron	15% +/- 4%	700 - 500 micron	28% +/- 4%	500 - 250 micron	27% +/- 4%	< 250 micron	15% +/- 4%
> 850 micron	15% +/- 4%											
850 - 700 micron	15% +/- 4%											
700 - 500 micron	28% +/- 4%											
500 - 250 micron	27% +/- 4%											
< 250 micron	15% +/- 4%											
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.											
<b>TMC</b>	12 mesi dalla data di produzione											
<b>Confezionamento</b>	Sacco con valvola H.750mm x L.500mm, in carta doppio kraft di colore avana, idoneo al contatto con alimenti.											



<b>Pallettizzazione</b>	30 sacchi su pallet EPAL 80x120 per un totale di 750 Kg. per pallet, o quantità inferiori secondo esigenze del cliente	
<b>Tabella nutrizionale</b>	<b>Valori medi per</b>	<b>100 g di prodotto</b>
	Energia	1563kJ / 369kcal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	1,2 g 0,3 g
	Carboidrati di cui zuccheri	76,8 g 3 g
	Fibre	3,9 g
	Proteine	10,7 g
	Sale	0,63 g
<b>Logo /Marchio</b>	Marchio aziendale destinato all'industria	

I dati forniti sono estratti, in accordo con lo stabilimento di produzione, dai documenti custoditi a disposizione per i casi previsti delle vigenti norme.