



Emessa da RCQ il 07.02.2023

Denominazione commerciale del prodotto	Pane Grattugiato tipo "medio" sacco carta da 25 Kg MARCHIO GRAN GRATTATO	
Tipologia	Sacco carta da 25 kg	
Codifica sistema amministrativo	ART. 43GR	
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra	
Allergeni dichiarati:	Glutine	
Allergeni potenzialmente presenti	Può contenere tracce di SOIA e SENAPE per cross contaminazione nelle farine	
Origine ingrediente primario	Paese di coltivazione del grano: UE e NON UE Paese di molitura del grano: ITALIA Paese di origine della farina: ITALIA	
OGM	Si dichiara che nel prodotto non sono presenti e non vengono utilizzati organismi geneticamente modificati	
Trattamenti ionizzanti	Nessuno	
Parametri chimici-fisici e microbiologici garantiti sul prodotto finito	<i>Carica microbica mesofila aerobia</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 di prodotto Assenza di peli di roditore e insetti interi</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>
Parametri organolettici	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.	
Uso previsto	Per panature e gratinature di carne, pesce e verdure	
Descrizione del prodotto	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: > 850 micron 20% +/- 4% 850 - 700 micron 25% +/- 4% 700 - 500 micron 27% +/- 4% 500 - 250 micron 23% +/- 4% < 250 micron 5% +/- 4%	
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.	
TMC	12 mesi dalla data di produzione	
Confezionamento	Sacco con valvola H.750mm x L.500mm, in carta doppio kraft di colore avana, idoneo al contatto con	



	alimenti.	
Pallettizzazione	30 sacchi su pallet EPAL 80x120 per un totale di 750 Kg. per pallet, o quantità inferiori secondo esigenze del cliente	
Tabella nutrizionale	Valori medi per	100 g di prodotto
	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
	Logo /Marchio	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.