



Biograttato

Organic Crumbs Bread

Orazio 500 g x 20

Codice articolo/Article code 4B8001AMB

EAN 8004583 451213

Marchio/Brand ORAZIO II Grissinaio

Denominazione di vendita:
Panegrattato tipo "0" da agricoltura biologica

Ingredienti

 farina di **grano** tenero tipo "0"*, lievito di birra, sale. (*) materie prime biologiche

Ingredients
Wheat flour*, yeast, salt, from organic agriculture

(*)

Caratteristiche fisiche

Granulometria > 710 µ : 35 ÷ 40 %
 > 500 µ : 30 ÷ 35 %
 > 250 µ : 15 ÷ 30 %
 > 250 µ : 5 ÷ 15 %

Caratteristiche chimiche

Umidità < 5.00 %
 Ceneri < 2.80 %

Caratteristiche Microbiologiche e Chimiche

CBT <1.000 cfu/g
 Coliformi <10 cfu/g
 Lieviti e Muffe <100 ufc/g
 Filth test frammenti di insetti < 25n/50g
 Residui Pesticidi in accordo con Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 succ. modifiche

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia 1547kJ - 365 kcal
 Grassi 1,2 g
 di cui ac. grassi saturi 0,2 g
 Carboidrati 76 g
 di cui zuccheri 3,3 g
 Fibre 3 g
 Proteine 11 g
 Sale 1,3 g

Caratteristiche Organolettiche

Sapore tipico del pane, fragrante, friabile, gradevole, esente da note di rancido, rafferme o comunque anomalo;
 Odore tipico del prodotto, gradevole
 Colore Dorato

Physical characteristics

Grit > 710 µ : 35 ÷ 40 %
 > 500 µ : 30 ÷ 35 %
 > 250 µ : 15 ÷ 30 %
 > 250 µ : 5 ÷ 15 %

Chemical characteristics

Humidity < 5.00 %
 Ash content ss < 2.80 %

Microbiological and Chemical characteristics


Total count of aerob germs <1.000 cfu/g
 Coliformes <10 cfu/g
 Yeasts and mould <100 cfu/g
 Filth test fragments of bugs < 25n/50g
 Residual pesticide in accordance with EC Reg.834/2007- EC Reg. 889/2008 and following updates

Nutritional Features (per 100 g)

Energy 1547kJ - 365 kcal
 Fat 1,2 g
 saturates 0,2 g
 Carbohydrate 76 g
 sugar 3,3 g
 Fibre 3 g
 Protein 11 g
 Salt 1,3 g

Tasting Characteristics

Taste typical of the bread, fragrant, crumbly, palatable, free from notes of rancid, or anomalous taste;
 Smell typical of the product, good smell
 Color Golden

	Allegato A.6.8	Ediz. 04
	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 00
	PRODUCT FACTSHEET	15/01/2016
		Pag. 2 di 3

Organismi Geneticamente Modificati

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1804/99 e successivi aggiornamenti (Reg. CE n. 49 e n. 50 del 2000; Reg. 1829 e 1830 del 2003).

Genetically Modified Organisms

Product obtained without the employment of organisms genetically modified (GMO) and/or from product deriving by GMO in accordance with Reg. CE 1804/99 and following updates (Reg. CE n. 49 e n. 50 del 2000; Reg. 1829 e 1830 del 2003).

Allergeni (Ai sensi del Reg. CE 1169/2011)

Allergen (in accordance with Reg. EC 1169/2011)

Allergeni nel prodotto

	ALLERGENE ASSENTE NEL PRODOTTO	ALLERGENE PRESENTE NEL PRODOTTO	ALLERGENE UTILIZZATO NELLO STABILIMENTO IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE
Latte e derivati a base di latte	X		
Uova e derivati a base di uova	X		
Soia e derivati a base di soia			X
cereali contenenti glutine		X	
Arachidi e derivati	X		
Frutta a guscio	X		
Sesamo e derivati			X
Sedano e derivati	X		
Senape e derivati	X		
SO ₂ (>10 mg/kg o 10 mg/l)	X		
Crostacei	X		
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Lupini	X		
Molluschi	X		

Allergens in products


	ALLERGEN ABSENT IN THE PRODUCT	ALLERGEN PRESENT IN THE PRODUCT	ALLERGEN USED IN THE PLANT THE PRODUCT MAY CONTAIN TRACES
milk and milk products	X		
eggs and eggs products	X		
Soya and Soya products			X
cereals containing gluten		X	
Peanuts and peanuts products	X		
Dried fruit (yields in hull)	X		
Sesame and sesame products			X
Celery and celery products	X		
mustard and mustard products	X		
SO ₂ (> 10 mg/kg o 10 mg/l)	X		
crustaceans	X		
Fish and fish products	X		
Lupine	X		
Molluscs (shell fish)	X		

Informazioni aggiuntive

Shelf-life 12 mesi
 Shelf-life alla consegna 75 % della shelf-life
 Modalità di conservazione Conservare in luogo fresco, asciutto al riparo dalla luce diretta.
 Condizioni di vendita temperatura ambiente.
 Destinazione prodotto da forno destinato al consumo d'uso
 Suggestimenti di utilizzo Ideale per dorate impanature, gustosi ripieni.

Other Information

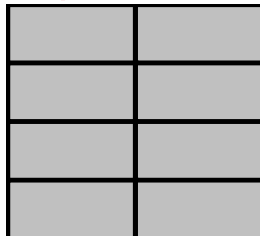
Shelf-life 12 months
 Shelf-life at delivery 75 % della shelf-life
 Storage store in a cool, dry place, away from direct sunlight
 Terms of sale environment temperature
 Product use bakery products for human consumption;
 Serving tips Suitable for golden breading, tasty fillings.

	Allegato A.6.8	Ediz. 04
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 00
	PRODUCT FACTSHEET	15/01/2016
		Pag. 3 di 3

Imballaggio primario	Unità di Vendita	Selling Unit	
Tipologia confezione e materiale		Type of packaging and material	
Confezione	pacchetto saldato alle due estremità; film polipropilene 40 μ stampato; peso materiale: 4 g	Package	package thermally fused in the upper and lower extremity; polypropylene 40 μ printed; weight:4g
Dimensioni	14 x 3 x h 20 cm	Dimensions	14 x 3 x h 20 cm
Peso netto	500 g	Net weight	500g
Peso Lordo	504 g	Gross weight	504 g
Sovrapponibili a scaffale	NO	Overlap on shelf	NO

Imballo secondario	Unità Logistica	Master Box	
tipologia packaging	Cartone	Type of packaging	box
Materiale	cartone A TSET 262 chiuso con nastro adesivo in PPL	Material	cartone A TSET 262 chiuso con nastro adesivo in PPL
n° di unità di vendita	20	n° of selling unit	20
Dimensioni	39.2 x 29.2 x h 19.1 cm	Dimension	39.2 x 29.2 x h 19.1 cm
Peso Netto	10 kg	Net weight	10 kg
Peso Lordo	10.5 kg	Gross weight	10.5 kg

Imballo Terziario	Bancale	Logistic Unit	
Dimensione Pallet	europallet 80 x 120	Pallet Dimensions	europallet 80 x 120
Packaging	film estensibile	Packaging	extensible film
Colli per strato	8	Boxes per Layer	8
Numero di strati	5	Number of Layers	5
Colli per pallet	40	Boxes per Pallet	40
Peso netto	400 kg	Net weight	400 kg
Peso Lordo (con pallet)	435 kg	Gross weight (with pallet)	435 kg
Altezza del pallet	115 cm	Pallet Height	115 cm



Prodotto/Product	Verificato ed approvato DIR Managing Director Verify and approved	Data/Date
cod.4B8001AMB	Documento Elettronico/Electronic Document	13/02/2015