



Scheda tecnica del prodotto

PRODOTTO	Pane croccante alla farina di segale con sesamo
DENOMINAZIONE PRODOTTO	PREISS Original Sesam-Schüttelbrot
Codice articolo	271

Caratteristiche sensoriali	
Aspetto	Pane croccante a forma piatta e rotonda. Si rompe
	facilmente (proprietà tipica del prodotto). Con semi di
	sesamo all'esterno.
Odore	Aromatico, di pane.
Sapore	Di pane, note caratteristiche di finocchio, cumino e
	sesamo.

Ingredienti	Farina di segale (80%), farina di grano tenero tipo "0",
(in ordine decrescente)	lievito, sale, cumino, finocchio, sesamo (1%).

Indicazioni per soggetti allergici	Contiene glutine e sesamo. Può contenere tracce di
	frutta a guscio.

Valori nutrizionali medi per	100 g
Valore energetico	1570 kJ / 375 kcal
Grassi	2,5g
di cui grassi saturi	0,8g
Carboidrati	75,9g
di cui zuccheri	1,3g
Fibra alimentare	8,2g
Proteine	8g
Sale	2,03g





Caratteristiche chimiche / fisiche		
Umidità	ca. 5%; min. 3%- max. 7%	
Aflatossina B1, B2, G1, G2	< 1 µg/kg	
Ocratossina A	< 3,0 μg/kg	
Alcol Etilico	assente	
Deossinivalenolo	< 500 μg/kg	
Materiale estraneo	assente	

Caratteristiche microbiologiche		
Carica batterica totale	< 1000 CFU/g	
Lieviti	< 100 CFU/g	
Muffe	< 100 CFU/g	
Colifomi	< 10 CFU/g	
Escherichia coli	< 10 CFU/g	
Bacillus cereus	< 100 CFU/g	
Salmonella	neg/25 g	

Conservare in luogo fresco e asciutto.	
Film termoretraibile con etichetta autoadesiva.	
4 pezzi à 50 g = 200 g e	
18 mesi nella confezione originale.	