



Scheda tecnica del prodotto

DENOMINAZIONE LEGALE	Pane di tipo "0" con burro
DENOMINAZIONE PRODOTTO	<i>PREISS Brezel</i>
Codice articolo	451

Caratteristiche sensoriali	
Aspetto	Crosta omogenea e liscia di colore marrone. Colore all'interno: bianco.
Odore	di pane
Sapore	tipico di pane

Ingredienti (in ordine decrescente)	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, burro 5%, sale, cumino, lievito, farina di cereali maltati , saccarosio, correttore di acidità: idrossido di sodio.
---	--

Indicazioni per soggetti allergici	Contiene glutine e latte. Può contenere tracce di semi di sesamo, frutta a guscio, soia e latte.
---	--

Valori nutrizionali medi per	100 g
Valore energetico	1124 kJ / 268 kcal
Grassi	3,8g
di cui grassi saturi	2,0g
Carboidrati	50g
di cui zuccheri	0,8g
Fibra alimentare	2,6g
Proteine	7,7g
Sale	1,4g



Caratteristiche chimiche / fisiche	
Umidità	ca. 9%
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
<i>Escherichia coli</i>	< 10 CFU/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 CFU/g
Salmonella	neg/25 g

Condizioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco e asciutto.
---------------------------------	--

Imballo	Sacchetto di PVC.
Peso netto	3 pezzi = 100g e

Durata	12 mesi nella confezione originale.
---------------	-------------------------------------