



Scheda tecnica del prodotto

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| DENOMINAZIONE LEGALE | Pane di tipo "0" con olio d'oliva |
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | Stirati Bavaresi |
| Codice articolo | 9004 |

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

| | |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredienti (in ordine decrescente) | Farina di grano tenero tipo "0", olio di oliva 7%, 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 | 1570 kJ / 375 kcal |
| Grassi | 7,8g |
| di cui grassi saturi | 1,1g |
| Carboidrati | 65g |
| di cui zuccheri | 1,0g |
| Fibra alimentare | 3,4g |
| Proteine | 10,0g |
| Sale | 2,7g |



| 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 Peso netto | Sacchetto di PVC. 150g e |
| Durata | 12 mesi nella confezione originale. |