



## Scheda tecnica del prodotto

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>PRODOTTO</b>               | <b>Pane croccante alla farina di segale con aglio</b> |
| <b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b> | <b>PREISS Original Schüttelbrot aglio</b>             |
| <b>Codice articolo</b>        | <b>220</b>  |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Caratteristiche sensoriali</b> |   |
| Aspetto                           | Pane croccante a forma piatta e rotonda. Si rompe facilmente (proprietà tipica del prodotto). |
| Odore                             | Aromatico, di pane.   |
| Sapore                            | Di pane, note caratteristiche di aglio.   |

|   |   |
|---|---|
| <b>Ingredienti</b><br>(in ordine decrescente) | Farina di <b>segale</b> (76%), farina di <b>grano</b> tenero tipo „0“, lievito, sale, aglio (1%). |
|---|---|

|   |   |
|---|---|
| <b>Indicazioni per soggetti allergici</b> | Contiene glutine. Può contenere tracce di semi di sesamo e frutta a guscio. |
|---|---|

| <b>Valori nutrizionali medi per</b> | <b>100 g</b>       |
|-------------------------------------|--------------------|
| Valore energetico                   | 1460 kJ / 345 kcal |
| Grassi                              | 1,4g               |
| di cui grassi saturi                | 0,5g               |
| Carboidrati                         | 71,8g              |
| di cui zuccheri                     | 1,1g               |
| Fibra alimentare                    | 6,4g               |
| Proteine                            | 8g                 |
| Sale                                | 2,03g              |



| <b>Caratteristiche chimiche / fisiche</b> |                          |
|---|--------------------------|
| 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                  |

| <b>Caratteristiche microbiologiche</b> |              |
|--|--------------|
| 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     |

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Condizioni di stoccaggio</b> | Conservare in luogo fresco e asciutto. |
|---------------------------------|--|

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Imballo</b>    | Film termoretraibile con etichetta autoadesiva. |
| <b>Peso netto</b> | 3 pezzi à 50 g = 150 g e                        |

|               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| <b>Durata</b> | 18 mesi nella confezione originale. |
|---------------|-------------------------------------|