

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL SPECIFICATIONS



Linea Prodotto (Product Line) Cestino delle Delizie - Pan Grattato
Marchio (Brand) Granoro
Denominazione commerciale (Commercial name) Pan Grattato/Breadcrumbs

| Ingredienti (Ingredients) | Informazioni nutrizionali (Nutritional information) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-------------|--|--|--|----------------|--------------------|------------|-------|--|-------|-------------|------|---------------------------------|-------|--------------|-------|--------------------|------|-----------|--------|
| <p>Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, sale./Ingredients: soft wheat flour type "0", water, brewer's yeast, salt.</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="922 464 1446 516">Pangrattato</th> </tr> <tr> <th colspan="2" data-bbox="922 516 1446 632">DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="922 632 1369 709">Energia/Energy</td> <td data-bbox="1369 632 1446 709">1572kJ 371 kcal</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 709 1369 787">Grassi/Fat</td> <td data-bbox="1369 709 1446 787">1,2 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 787 1369 831">di cui acidi grassi saturi/ of which fatty saturated acids</td> <td data-bbox="1369 787 1446 831">0,3 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 831 1369 875">Carboidrati</td> <td data-bbox="1369 831 1446 875">77 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 875 1369 919">di cui zuccheri /of which sugar</td> <td data-bbox="1369 875 1446 919">3,0 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 919 1369 963">Fibre/Fibres</td> <td data-bbox="1369 919 1446 963">3,9 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 963 1369 1008">Proteine / Protein</td> <td data-bbox="1369 963 1446 1008">11 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="922 1008 1369 1052">Sale/Salt</td> <td data-bbox="1369 1008 1446 1052">0,63 g</td> </tr> </tbody> </table> | Pangrattato | | DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g | | Energia/Energy | 1572kJ 371 kcal | Grassi/Fat | 1,2 g | di cui acidi grassi saturi/ of which fatty saturated acids | 0,3 g | Carboidrati | 77 g | di cui zuccheri /of which sugar | 3,0 g | Fibre/Fibres | 3,9 g | Proteine / Protein | 11 g | Sale/Salt | 0,63 g |
| Pangrattato | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Energia/Energy | 1572kJ 371 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grassi/Fat | 1,2 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| di cui acidi grassi saturi/ of which fatty saturated acids | 0,3 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidrati | 77 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| di cui zuccheri /of which sugar | 3,0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibre/Fibres | 3,9 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteine / Protein | 11 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sale/Salt | 0,63 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

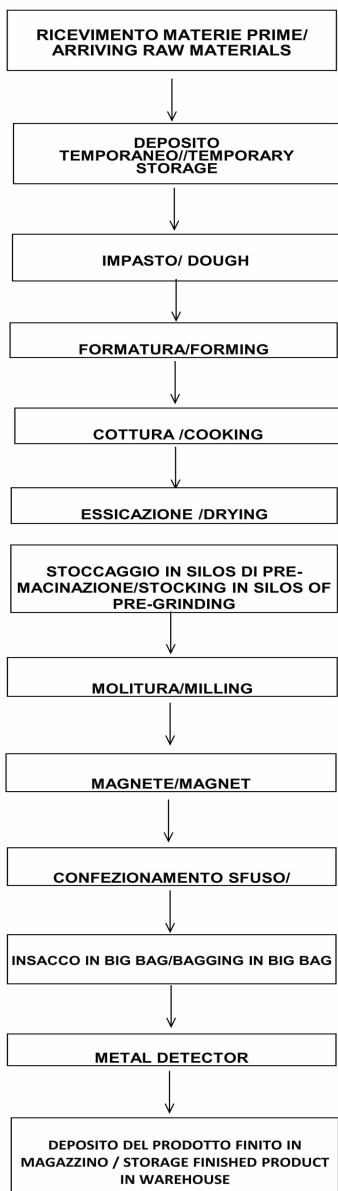
| Vita residua (Minimum guaranteed life) | Termine di conservazione (Shelf life) |
|--|---------------------------------------|
| 4 mesi / 4 months | 12 mesi / 12 months |

| Allergeni (Allergens) | Modalità di conservazione(Storage conditions) |
|--|--|
| Glutine. Può contenere tracce di soia e senape /Gluten. It may contain traces of soy and mustard | Conservare in luogo asciutto e al riparo dalla luce e da fonti di calore. Una volta aperta la confezione conservare il prodotto in ambiente fresco, areato e asciutto/Keep in a fresh and dry place, protected by light and heat sources. Once open the pack store in a fresh and dry place. |

| Tipologia confezione (Packaging information) | Tipologia imballo secondario (Secondary packaging) |
|--|---|
| Busta a cuscino in film accoppiato BOPP/PE - Envelope pillow in film coupled BOPP/PE | scatola americana in cartone riciclato /american box made from recycled cardboard |

| | |
|--|-------------------|
| Conformazioni disponibili(available packagings) | 30x250g, 10x1000g |
|--|-------------------|

Diagramma produttivo (Production Flow-chart)



Caratteristiche Chimiche\Chemical Characteristics

| | |
|---|--|
| Umidità/ Moisture (%) | Max 10 |
| Proteine/protein (% s.s.) | Min 8 |
| Ceneri/ Ashes (% s.s.) | Max 2 |
| Filth-test (frammenti di insetto/fragments of insect) | 20 frammenti di insetto su 50 g/20 fragments of insect on 50g |
| Filth-test (peli di roditore/rodent hair) | Assenza/Absent |
| Aflatossina B1/Aflatoxin B1 | max 2 ppb |
| Aflatossine totali/ Total Aflatoxin | max 4 ppb |
| Ocratossina / Ocratoxin | max 3 ppb |
| DON /Deoxinivalenol | max 750 ppb |
| Zearalenone/ Zearalenon | max 75 ppb |
| Metalli pesanti / Heavy metal - Pb | max 0.2 ppm |
| Pesticidi / Pesticides | Limiti secondo il reg CEE 396/2005 e successive modidiche/ MLR set by Regulation (EC) 396/2005 with amendments and additions |

Caratteristiche Microbiologiche\Microbiological Characteristics

| | |
|---|------------------|
| CBT (mesofila a 32°C)/Total Plate Count (32°C). | Max 10.000 UFC/g |
| Coliformi totali/Total Coliforms | Max 100 UFC/g |
| Enterococchi fecali | Max 100 UFC/g |
| Closidi solfiti riduttori (forme vegetativa)/Sulphite-reducing clostridia (vegetative form) | Max 100 UFC/g |
| Closidi solfiti riduttori (spore)/Sulphite-reducing clostridia (spore) | Max 10 UFC/g |
| Lieviti e Muffe/Yeast and Mould | Max 500 UFC/g |
| Bacillus cereus | Max 100 UFC/g |
| Salmonella spp. | Assente in 25 g |

REV.n° 1**Data** 03/02/2022 12:12:27**Pastificio Attilio Mastromauro Granoro Srl**