

<b>PANIFICIO SUZZARESE</b> di Ferrigo Stefano & C. S.A.S Via Veneto, 10/C 46029 SUZZARA (MN)	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b><u>SCHIACCIATINA</u></b> <b><u>MANTOVANA INTEGRALE</u></b> <b><u>Con Olio di Girasole</u></b> <b><u>Sacchetto 300g</u></b>	FOTO PRODOTTO NS ART. 2405 CODICE A BARRE 8018178000205 	REV 01 del 01/01/2016
---	---	---	-----------------------------

- 1) *Definizione:* prodotto da forno di alta qualità
- 2) *Ingredienti:* Farina di **grano integrale** (58%), Acqua, Strutto(6,5%), Olio di girasole (3,5%), Sale, Lievito, Malto **d'orzo** (0,5%).

3) *Caratteristiche microbiologiche:*

Conta Carica Microbica totale ..... < 40 u.f.c./g  
Conta Lieviti Eumiceti ..... < 10 u.f.c./g

4) *Tabella Nutrituzionale valori medi per 100g di prodotto*

Valore Energetico	451 kcal 1896 kj
Grassi	15,7 g
Di cui acidi grassi saturi	1,6 g
Carboidrati	64,3 g
Di cui zuccheri	7,6 g
Fibra	5,4 g
Proteine	10,5 g
Sale	0,89 g

5) *Caratteristiche organolettiche:*

Colore giallo scuro/dorato ed omogeneo

Aspetto: forma regolare e prodotto non frantumato

Odore di rancido assente , Odore di muffa assente , Gusto rancido assente, Gusto acido assente, Gusto piccante assente, Consistenza croccante

6) *Peso dichiarato* 300 g alla confezione

7) *Lotto* indicato sulla confezione e su ogni documento di trasporto

8) *Imballaggio primario* Sacchetto e vaschetta ad uso alimentare

9) *Modalità di conservazione* Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e di calore - SCADENZA MASSIMA 5 MESI

Nessuna indicazione particolare per il consumo.

Prodotto da forno soggetto a calo di peso naturale.

Data	Approvazione Resp. HACCP
01/01/2016	Ferrigo Stefano