

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Pane ottenuto da farina integrale di grano tenero, farina di grano tenero di tipo 00, acqua, lievito di birra, sale.

**DENOMINAZIONE DELL' ALIMENTO \***

Pane con farina integrale

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Pane Integrale

**DESCRIZIONE DELL'UNITÀ DI VENDITA**

Panini da circa 100 g

**CARATTERISTICHE MEDIE DEL PRODOTTO**

Parte edibile	100%
Acqua %	31% max (pezzature da 100 a 250 g)
Caratteristiche organolettiche	Tipiche del prodotto

\* Conforme alla L. 580/67 e D.P.R. 502/98 (si veda anche Circ. Minindustria 15/01/93 Denominazioni legali di vendita dei pani speciali)

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (Reg. UE 1169/2011 all. II)**

Descrizione allergene	Presenza		Potenziale presenza	
	si	no	si	no
Anidride solforosa e solfiti		x		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x
Cereali contenenti glutine	x			x
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x
Frutta a guscio		x		x
Latte e prodotti a base di latte		x	x	
Lupini e prodotti a base di lupini		x		x
Mandorle e prodotti contenenti mandorle		x		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x
Nocciole e prodotti contenenti nocciole		x		x
Noci del Brasile e prodotti contenenti noci del Brasile		x		x
Noci di acagiù e prodotti contenenti noci di acagiù		x		x
Noci di pecan e prodotti contenenti noci di pecan		x		x
Noci e prodotti contenenti noci		x		x
Noci macadamia e prodotti contenenti noci macadamia		x		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x
Pistacchi e prodotti contenenti pistacchi		x		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x	x	
Senape e prodotti a base di senape *		x	x	
Soia e prodotti a base di soia		x	x	
Uova e prodotti a base di uova		x		x

\* Contaminazione da senape e prodotti derivati : vedi Circolare Ministero Salute del 10.12.2021

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

Temperatura ambiente, luogo fresco e asciutto

**DURATA IN CONFEZIONE INTEGRA**

36 ore se conservato correttamente

**TABELLA NUTRIZIONALE \***

	100 g
Energia	1212 kJ
Energia	286 kcal
Grassi	1.1 g
di cui acidi grassi saturi	0.1 g
Carboidrati	57 g
di cui zuccheri	1.6 g
Fibre	4.9 g
Proteine	9.6 g
Sale	1.6 g

\* L'indicazione delle sostanze nutritive e del valore energetico si basa sulle disposizioni in vigore nella CE tenendo particolarmente conto del regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (CE) n.1169/2011.

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

CBT	<10000 ufc/g
Coliformi totali	<100 ufc/g
E. coli	Assenti
Salmonella	Assenti
Clostridium perfringens	Assenti
Stafilococchi coagulasi positivi	Assenti
Bacillus cereus	Assenti
Muffe	<10 ufc/g

**ANALISI PERIODICHE**

Analisi microbiologiche ogni anno, per ogni categoria di prodotto, a cura del produttore. Le analisi fisiche e chimiche delle farine sono inviate dai fornitori.

**PARAMETRI CHIMICI**

Aflatossina B1	< 2mg/kg
Aflatossina B1+B2+G1+G2	< 4mg/kg

**PARAMETRI FISICI**

Frammenti o insetti vivi	< 50 frammenti/50g su 6 u.c.
Peli roditori	< 1 pelo/50 g su 6 u.c.

**PANE INTEGRALE**

<b>FILE</b>	M.4.09 - Rev. 23/02/2024
<b>REV.</b>	8
<b>DATA</b>	01/03/2024

**DICHIARAZIONE IN ETICHETTA\***

\* I prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore riportano le menzioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere a), c), e) ed h) sui documenti commerciali come previsto dall'art. 17 commi 1 e 2 del D.Lgs. 109/92

**DENOMINAZIONE DELL' ALIMENTO**

Pane con farina integrale

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Pane Integrale

**INGREDIENTI**

Farina di **grano** tenero tipo 00, Farina integrale di **grano** tenero (31,1 %), Acqua, Sale, Lievito

**LOTTO**

Per il lotto vale la data del documento di trasporto

**PRODUTTORE**

Panificio Amadei, Via Tuscolana Km 15,700 - Roma (RM)

**DISTRIBUTORE**

Amadei S.r.l., Via Tuscolana km 15,700 - Roma (RM)

**PESO DICHIARATO**

n.a. (prodotto non confezionato, prodotto da vendersi a peso) il peso totale è indicato sui documenti commerciali / n.a.  
= non applicabile

**TIPO IMBALLO**

Prodotto sfuso in ceste per alimenti

Prodotto sfuso buste di carta per alimenti

Prodotto confezionato in involucro in materiale plastico per alimenti foglio microperforato termoretraibile

**kg PER CESTA**

9 kg circa