

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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

DENOMINAZIONE DELL' ALIMENTO *

Pane di tipo 00

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Pane Indiano

DESCRIZIONE DELL'UNITÀ DI VENDITA

Pagnotta da circa 650 g

CARATTERISTICHE MEDIE DEL PRODOTTO

Parte edibile	100%
Acqua %	38% max (pezzature da 600 a 1000 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	1366 kJ
Energia	323 kcal
Grassi	3.4 g
di cui acidi grassi saturi	1.2 g
Carboidrati	62 g
di cui zuccheri	1.5 g
Fibre	2.2 g
Proteine	9.9 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 INDIANO**

FILE	M.4.09 - Rev. 23/02/2024
REV.	7
DATA	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 di tipo 00

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Pane Indiano

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 00, Acqua, Strutto, 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

kg PER CESTA

9 kg circa