

	<p style="text-align: center;">Sistema Qualità <i>Modulistica</i></p>	<p style="text-align: right;">File: M 4.09</p>
<p style="text-align: center;"><i>Amadei S.r.l.</i> Via Tuscolana km 15,700 Vermicino (RM)</p>	<p style="text-align: center;">Schede tecniche di prodotto</p>	<p style="text-align: right;">Rev. 0 del 08/11/05</p>
<p>UNI EN ISO 9001 Ed. 94</p>	<p style="text-align: center;">PANGRATTATO 250 g e 500 g</p>	<p style="text-align: right;">Pag. 1 di 3</p>

Prodotto	Pangrattato	
Codice interno		
Denominazione commerciale	Pangrattato	
Descrizione dell'unità di vendita	Buste termosaldade 250 g Buste termosaldade 500 g	
Tipo di imballo	Cartoni da kg 10	
Dimensioni imballo	Varie (26X34 h.23)	
Massima impilabilità	50 cartoni	
Pezzi per imballo	Da gr 500 = 20	da gr 250 = 40
Temperatura di conservazione e trasporto	+ 10 C° a + 25 C°	
Temperatura consigliata per la vendita	+ 10 C° a + 25 C°	
Durata massima del prodotto	30 giorni	
Durata commerciale del prodotto (shelf life)	30 giorni	
Vita residua media	10 giorni	
Caratteristiche particolari	n.a.	

<p>Data emissione:</p> <p style="text-align: center;">08/11/05</p>	<p>Approvata da: Amadei Giampiero</p>	<p>Revisione N°0</p> <p>Data: 08/11/05</p>
--	---------------------------------------	--

	<p style="text-align: center;">Sistema Qualità <i>Modulistica</i></p>	<p style="text-align: right;">File: M 4.09</p>
<p><i>Amadei S.r.l.</i> Via Tuscolana km 15,700 Vermicino (RM)</p>	<p style="text-align: center;">Schede tecniche di prodotto</p>	<p style="text-align: right;">Rev. 0 del 08/11/05</p>
<p>UNI EN ISO 9001 Ed. 94</p>	<p style="text-align: center;">PANGRATTATO 250 g e 500 g</p>	<p style="text-align: right;">Pag. 2 di 3</p>

<p>Farine</p>	<p style="text-align: center;">tipo</p>	
	<p>Farina di grano tenero tipo 00</p>	
	<p>Farina di grano tenero tipo 0</p>	
	<p>Farina di cereali maltati</p>	
<p>Lievito</p>	<p>Lievito di birra</p>	
<p>Altri ingredienti</p>	<p>No</p>	
<p>Ingredienti composti (%)</p>	<p>No</p>	
<p>Dichiarazioni in etichetta:</p>		
<p>Denominazione di vendita</p>	<p>Pangrattato</p>	
<p>Ingredienti:</p>	<p>farina di grano tenero tipo 0 e 00, lievito di birra, sale, acqua, liev.naturale .</p>	
<p>Lotto</p>	<p>L nnn (impresso sulla busta)</p>	
<p>Produttore</p>	<p>Prodotto nello stabilimento di Via Goldoni 43/45 Anzio (RM)</p>	
<p>Distributore</p>	<p>Amadei S.r.l. Via Tuscolana km 15,700 Vermicino (RM)</p>	
<p>Peso dichiarato</p>	<p>250 g / 500 g</p>	
<p>Da consumarsi preferibilmente entro:</p>	<p>gg/mm/aaaa (impresso sulla busta)</p>	

<p>Data emissione: 08/11/05</p>	<p>Approvata da: Amadei Giampiero</p>	<p>Revisione N°0 Data: 08/11/05</p>

	<p style="text-align: center;">Sistema Qualità <i>Modulistica</i></p>	<p style="text-align: right;">File: M 4.09</p>
<p><i>Amadei S.r.l.</i> Via Tuscolana km 15,700 Vermicino (RM)</p>	<p style="text-align: center;">Schede tecniche di prodotto</p>	<p style="text-align: right;">Rev. 0 <i>del 08/11/05</i></p>
<p>UNI EN ISO 9001 Ed. 94</p>	<p style="text-align: center;">PANGRATTATO 250 g e 500 g</p>	<p style="text-align: right;">Pag. 3 di 3</p>

<p>Standard analitici medi</p>		
<p>Parametri microbiologici</p>		
	<p>CBT</p> <p>Coliformi totali</p> <p>E. Coli</p> <p>Salmonelle</p> <p>Clostridium perfringens</p> <p>Staffilococchi coagulasi positivi</p> <p>Bacillus subtilis</p> <p>Bacillus licheniformis</p> <p>Lieviti</p> <p>Muffe</p>	<p><1000</p> <p>Assenti</p> <p>Assenti</p> <p>Assenti</p> <p>Assente</p> <p>Assenti</p> <p>assente</p> <p>assente</p> <p><10</p> <p><10</p>
<p>Analisi periodiche</p>	<p>Analisi microbiologiche e chimiche ogni 12 mesi a cura del produttore.</p>	

<p>Data emissione:</p> <p style="text-align: center;">08/11/05</p>	<p>Approvata da: Amadei Giampiero</p>	<p>Revisione N°0</p> <p>Data: 08/11/05</p>
--	---------------------------------------	--