

SCHEDA TECNICA**PANGRATTATO e/o SEMILAVORATO PER PANATURE.****SPECIFICHE DEL PRODOTTO**

DEFINIZIONE: è denominato Pangrattato c/o Semilavorato per panature, il prodotto granulare ottenuto dalla macinazione di pane prodotto con farina di grano tenero di tipo "0", acqua, sale e lievito, secondo buona tecnica industriale, preventivamente essiccato a norma di legge.

INGREDIENTI: farina di grano tenero tipo "0" - acqua - sale - lievito.

GUSTO: di pane essiccato leggermente salato. assenza di retrogusti acidi o amari.

COLORE: bianco, bianco nocciola.

ASPETTO: granelli duri non gessosi, assenza di impurità, sostanze estranee e grumi.

ODORE: delicato di pane.

DURATA: mesi 12 purchè tenuto in luoghi sani ed asciutti ed al riparo dalla luce e da fonti di calore.

PARAMETRI MASSIMI CONSENTITI DALLA LEGGE.

UMIDITA':	max	10%	
CENERI:	max	1%	
CARICA BATTERICA TOTALE MESOFILA:	max	10.000	u.f.c./g
MUFFE:	max	100	u.f.c./g
LIEVITI:	max	100	u.f.c./g

Il prodotto viene lavorato nel rispetto delle norme igieniche e le materie prime usate corrispondono ai requisiti trattati dal ns/responsabile.

I valori dei nostri prodotti sono al di sotto del massimo consentito dalla Legge e possono variare durante la lavorazione, ma non supereranno mai i limiti massimi.

Siamo a comunicarVi che la nostra azienda fornisce prodotti idonei ai requisiti richiesti al D.L. 155/97 e che il piano di autocontrollo (HACCP), con la relativa documentazione è disponibile presso la ns. azienda.

Il prodotto contiene glutine.

Vi confermiamo inoltre che i prodotti da noi consegnati sono esenti da GMO

Restando a Vs. disposizione, distintamente Vi salutiamo.


ALIMENTA
Via Cuneo n° 59
12033 MORETTA (CN)
P.IVA 02362681049