



Ipam s.r.l., via Bocchi 2, 43016, Polesine Zibello (PR), ITALY Tel: +39 (0)524 99141 Fax: +39 (0)524 99831

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PANE GRATTUGIATO
Cod.: **PB01330 - C - IT (ex cod. 0025/B)**

Ottenuto dalla macinazione, successiva essiccazione (tostatura) e setacciatura di pane appositamente realizzato. Di granulometria medio-grossa e colore bianco. Ideale per la preparazione di ripieni alimentari e di alimenti panati.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "o", Lievito di birra, Sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E CHIMICO-FISICHE

Gusto	Di pane secco leggermente salato, senza retrogusti acidi e/o amari
Colore	Bianco
Aspetto	Grani duri non gessosi
Odore	Delicato di pane
Sostanze estranee	Assenti
Umidità	Max 10%

GRANULOMETRIA <4000 µm

> 2000 µm	25 – 45 %
> 1500 µm	13 – 30 %
> 1000 µm	13 – 30 %
> 710 µm	5 – 20 %
> 500 µm	0 – 10 %
> 250 µm	0 – 10 %
< 250 µm	0 – 5 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale	< 50.000 ufc/g
Lieviti	< 2.000 ufc/g
Muffe	< 2.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
E.Coli	< 10 ufc/g
S.Aureus	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
B.Cereus	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenens	Assente in 25g

STPF.40 Emissione: 01/08/2017 Rev.: 0 Pag.: 1 di 2	Emesso da: CQ Verificato da: RAQ Approvato da: AD					
---	---	---	--	---	---	---



Ipam s.r.l., via Bocchi 2, 43016, Polesine Zibello (PR), ITALY Tel: +39 (0)524 99141 Fax: +39 (0)524 99831

SICUREZZA ALIMENTARE

Metalli pesanti	entro limiti di legge
Micotossine	entro limiti di legge
Pesticidi	entro limiti di legge
Trattamenti ionizzanti	assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g

Valore energetico (KJ/kcal)	1491 / 351
Proteine (Nx6.25)	10,5 g
Carboidrati	73,9 g
di cui zuccheri	1,8 g
Fibra alimentare	2,4 g
Grassi	1,0 g
Di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Sale	1,4 g

INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI OGM

Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivati da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con Reg. 1829/2003 e 1830/2003.

SHELF-LIFE

Nell'imballo originale, conservato in luogo fresco e asciutto, shelf-life da definire in base al tipo di imballo. Minimo 6 mesi.

METODOLOGIA DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo pulito, asciutto, fresco e ventilato, lontano da sorgenti di calore dirette. Il prodotto teme l'umidità, quindi sigillare sempre le confezioni dopo l'impiego.

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Non sono richieste condizioni particolari: l'automezzo deve essere idoneo al trasporto di alimenti e nelle condizioni igieniche opportune.

NOTA INFORMATIVA

Prodotto mediante procedura di autocontrollo interna HACCP. Per quanto non previsto si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.

STPF.40 Emissione: 01/08/2017 Rev.: 0 Pag.: 2 di 2	Emesso da: CQ Verificato da: RAQ Approvato da: AD					
---	---	---	--	---	---	---