

	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	
2/233	Farina 0 BAGUETTE	Rev 00 30.06.2016

LOTTO

- **Descrizione caratteristiche del prodotto**

Ceneri max:	0,60 %;
Umidità max:	15,50%;
Carica batterica totale max.(UFC/G):	100.000;
Carica micotica totale max.(UFC/G):	1000;
Residui chimici organofosforati (ppm s.t.q):	NR
Residui chimici organoclorurati (ppm s.t.q):	NR

- **Reologia (Alveografo di Chopin)**

W (forza totale):	265/280;
P/L (elasticità relativa):	0,45/0,65;
Glutine:	12,50% s.s.

- **Formati di vendita**

Confezioni da Kg.25.

- **Scadenza Prodotto**

Impressa sulla confezione o entro 6 (sei) mesi dalla data di confezionamento

- **Modalità di Conservazione**

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto. Chiudere sempre la confezione dopo l'utilizzo

- **Codici di riferimento: 2/233.**

Imballo di carta idoneo al contatto con gli alimenti del tipo V – allegato III D.M. 21 marzo 1973 - Imballo di carta conforme al REG CE n°1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Data di Emissione

Responsabile Sistema Rintracciabilità'

PARTISANI STEFANO

	MANUALE RINTRACCIABILITÀ	SEZ
		Rev.
		18/10/2019
		Pagina 2 di 2

- **Allergeni**

Contiene GLUTINE DI FRUMENTO TENETRO;

- **TABELLA NUTRIZIONALE**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori energetici per 100 gr. Di prodotto	
Valore energetico	340 Kcal 1465 Kj
Proteine	12.50 g
Carboidrati	76.5 g
Di cui zuccheri	1.8 g
Grassi	1.0 g
Di cui saturi	0.3 g
Fibre	2.8 g
Sodio	0.01 g