



Scheda tecnica del prodotto

PRODOTTO	Pane croccante alla farina di segale con farina integrale
DENOMINAZIONE PRODOTTO	<i>PREISS Original Schüttelbrot integrale</i>
Codice articolo	230

Caratteristiche sensoriali	
Aspetto	Pane croccante a forma piatta e rotonda. Si rompe facilmente (proprietà tipica del prodotto).
Odore	Aromatico, di pane.
Sapore	Di pane, note caratteristiche di finocchio e cumino.

Ingredienti (in ordine decrescente)	Farina di grano tenero tipo „0“ (37 %), farina di grano tenero integrale (28%), farina di segale (28%), lievito, sale, cumino, finocchio.
---	--

Indicazioni per soggetti allergici	Contiene glutine. Può contenere tracce di semi di sesamo e frutta a guscio.
---	---

Durchschnittliche Nährwerte je	100 g
Energie	1658 kJ / 396 kcal
Fett	1,5g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5g
Kohlenhydrate	80g
davon Zucker	1,2g
Ballaststoffe	8,8g
Eiweiß	11g
Salz	2,03g



Caratteristiche chimiche / fisiche	
Umidità	ca. 5%; min. 3%- max. 7%
Aflatossina B1, B2, G1, G2	< 1 µg/kg
Ocratossina A	< 3,0 µg/kg
Alcol Etilico	assente
Deossinivalenolo	< 500 µg/kg
Materiale estraneo	assente

Caratteristiche microbiologiche	
Carica batterica totale	< 1000 CFU/g
Lieviti	< 100 CFU/g
Muffe	< 100 CFU/g
Colifomi	< 10 CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 CFU/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 CFU/g
Salmonella	neg/25 g

Condizioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco e asciutto.
---------------------------------	--

Imballo	Film termoretraibile con etichetta autoadesiva.
Peso netto	4 pezzi à 50 g = 200 g e

Durata	18 mesi nella confezione originale.
---------------	-------------------------------------