



Scheda tecnica del prodotto

PRODOTTO	Pane croccante alla farina di segale con semi di sesamo
DENOMINAZIONE PRODOTTO	<i>PREISS Original Schüttelbrot con sesamo fatto a mano</i>
Codice articolo	275

Caratteristiche sensoriali	
Aspetto	Pane croccante a forma piatta e rotonda.
Odore	Aromatico, di pane.
Sapore	Di pane, note caratteristiche di sesamo.

Ingredienti (in ordine decrescente)	Farina di segale (76%), sesamo (10%) farina di grano tenero tipo „0“, lievito, sale, cumino, finocchio, anice, spezie.
---	---

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

Valori nutrizionali medi per	100 g
Energia	1412 kJ / 337 kcal
Grassi	6,3g
di cui grassi saturi	0,9g
Carboidrati	61g
di cui zuccheri	5,1g
Fibra alimentare	6,4g
Proteine	8,5g
Sale	2,3g



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 Peso netto	Film termoretraibile con etichetta autoadesiva. 200 g e
-------------------------------------	--

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