

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	MOD. 36 STP REV07 del 01/07/2020
	SISTEMA QUALITÀ	Pag. 1 di 2

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>2102007 (C8090N)</b>
<b>TIPOLOGIA PRODOTTO</b>	Bruschetta lunga conservazione 6 pz CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E ORIGANO
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Bruschetta
<b>MARCHIO</b>	Alimenta
<b>PESO NETTO</b>	6pz x30g=180 g
<b>CODICE EAN</b>	8000130481849
<b>INGREDIENTI</b>	Farina di <b>frumento</b> , acqua, lievito madre 24% (Farina di <b>grano</b> tenero tipo 00, acqua), semola di <b>grano</b> duro rimacinata, farina integrale di <b>grano</b> tenero, sale, olio extravergine di oliva 1,5%, farina <b>frumento</b> maltata, lievito di birra, origano 0,5%, preparato per panificazione (farina di <b>grano</b> tenero di tipo 0, aceto in polvere), emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , agente lievitante: carbonato acido di sodio, conservante: sorbato di potassio, aroma naturale d'oliva. Trattato in superficie con alcol etilico
<b>DICHIARAZIONE ALLERGENI</b>	Contiene <b>glutine e soia</b> . Può contenere <b>senape</b> . Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.
<b>DIMENSIONE PRODOTTO</b>	16 x 7±1 cm
<b>CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO</b> Imballo primario Materiale imballo Pezzi per confezione Dimensione imballo	Busta per alimenti PET + LDPE 6 20x25x3 cm
<b>INDICAZIONE DEL LOTTO</b>	Lxyyzk (dove L: lotto x: n. giorno yy: n. settimana z: ultima cifra anno k: linea di produzione)
<b>INDICAZIONE DATA SCADENZA</b>	gg.mm.aa
<b>VITA TOTALE DALLA PRODUZIONE</b>	70 gg
<b>MODALITA' CONSERVAZIONE</b>	In luogo fresco e asciutto – lontano dai raggi solari. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni.
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.	
<b>MODALITA' D'USO</b>	In forno o in fornello per pizza: preriscaldare il forno a 200°C, infornare per circa 5 minuti, estrarre, farcire a piacere. Da consumarsi previa cottura.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>Aspetto:</b> Tipico di un prodotto ben lievitato, ad alveolatura regolare, con bordi netti*Assenza di bruciature su tutta la superficie*Assenza di screpolature superficiali dovute ad eccessiva lievitazione, di ammaccature o difetti dovuti a manipolazioni errate durante la lavorazione



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOD. 36 STP  
REV07 del 01/07/2020

SISTEMA QUALITÀ

Pag. 2 di 2

\*Assenza di corpi estranei e di colorazioni anomale  
**Colore:** Prodotto dorato assenza di evidenti macchie dovute a bruciature e di colorazioni anomale.  
**Odore:** Tipico di un prodotto fresco a lievitazione naturale\*assenza di odori anomali o sgradevoli: di olio, di pasta cruda, di rancido, di stantio, di muffa o di altro  
**Consistenza:** croccante, simile ad un pane biscottato  
\*Assenza di parti troppo umide, molli o stoppose.

## VALORI NUTRIZIONALI per 100gr

Kcal - kJ	Proteine	Carboidrati	Grassi	Fibra	Sale
309-1308	10,1 g	56 g di cui zuccheri 2,0 g	5,0 g di cui ac. grassi saturi 0,8 g	2,5 g	1,6 g

## CONTROLLI SUL PRODOTTO E VALORI DI RIFERIMENTO:

Come da HACCP interno

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT ufc/g max 100000, Coliformi Totali <10 ufc/g, E.coli <10 ufc/g, Muffe <=5000, Lieviti <=1000 ufc/g, Salmonella assente in 25g, Listeria assente in 25g, Staffilococco coaug. +<100 ufc/g.

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Limiti secondo REG CE 1881/06  
Aflatossine B1≤2 µg/Kg;  
Somma Aflatossine B1,B2,G1, G2≤4 µg/Kg; Ocratossina A≤3 µg/Kg; Deossinivalenolo≤500 µg/Kg; Zearalenone ≤50 µg/Kg;  
Piombo≤0,20 mg/Kg;  
Cadmio≤0,10mg/Kg

## Revisione

10 del 08/03/2022