

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Denominazione del Prodotto:	PANE GRATTUGIATO BIO
Confezione:	Da definire
Destinazione d'uso:	Preparato per impanare
Ingredienti:	*Farina di grano tenero tipo "0", Lievito di birra , Sale. *Proveniente da agricoltura biologica
Conservazione:	In luogo pulito, asciutto, fresco e ventilato, lontano da sorgenti di calore dirette. Sigillare sempre le confezioni dopo l'impiego, il prodotto teme l'umidità.
Shelf Life:	Minimo 5 mesi

CARATTERISTICHE FISICHE E MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :

Carica microbica totale <50.000 ufc/g

Lieviti < 2.000 ufc/g

Muffe < 2.000 ufc/g

ALLERGENI

In accordo all'allegato 3 bis della Direttiva 2003/89/CE: cereali contenenti glutine.

OGM

Il prodotto non e' geneticamente modificato;il prodotto non e' ottenuto con ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non e' trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti irradiati

CERTIFICAZIONI, RICERCA E QUALITA'

Cermet: Sistema Gestione Qualità ISO 9001/2008

Convenzione di ricerca sul prodotto

In ottenimento: ISO 18000 (OHSAS 18001), BRC/IFS