

PANINO - TOPOLINO

Panificio PANE NOSTRO S.r.l.	PANE TIPO "0"	Assicurazione Qualità
	Scheda tecnica	

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Pane tipo "0"

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra.

PROCESSO PRODUTTIVO

Il processo panificatorio è quello delle 2 lievitazioni che si perfeziona in non meno di 12 ore. Il pane viene poi cotto in forni rotanti e, dopo il raffreddamento, viene confezionato in film microforato.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	%	25
Lipidi totali	%	1
Proteine (N x 5.70)	%	9

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Batterica Mesofila	< 1.000	UFC/g
Coliformi totali	< 100	UFC/g
Coliformi fecali	< 10	UFC/g
Escherichia coli	< 10	UFC/g
Staphylococcus aureus	< 10	UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 10	UFC/g
Miceti lieviformi	< 100	UFC/g
Muffe	< 100	UFC/g
Batteri patogeni	assenti in 25 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)

Proteine (N x 5.70)	%	9
Lipidi totali	%	1
Carboidrati	%	63
Valore energetico	Kcal	297
	Kjoule	1261

Nel laboratorio viene fatto uso di latte in polvere, semi di sesamo e soia (farina e granello)