

	<b>SCHEDA TECNICA PANE ARABINO GR 50</b>	
---	--	---

NOME COMMERCIALE PRODOTTO	<b>ARABINO</b>
DESCRIZIONE PRODOTTO	Pane morbido con olio di oliva.
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Confezionato singolarmente in film termoretraibile microforato, posizionato in sacchi di carta alimentare o ceste da panetteria con rivestimento monouso. Tutti gli imballi a diretto contatto con il prodotto sono conformi alla normativa MOCA: Reg. (CE) 1935/2004; Reg. (CE) 2023/2006; Reg. (CE) 10/2011; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973.
TRASPORTO	Veicoli Furgonati Isotermici
INFORMAZIONI RIPORTATE SUL DDT	Denominazione del prodotto Lotto di produzione Ingredienti Allergeni
SHELF LIFE	Alimento di produzione giornaliera consegnato fresco ogni giorno, si suggerisce di consumare il prodotto entro 24 ore dalla produzione.
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo “0” – acqua - farina di semola rimacinata di GRANO duro – olio di oliva 3% - lievito – sale.
ALLERGENI Reg. (CE) 1169/2011 - Allegato II	CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO
INGREDIENTI A RISCHIO OGM	Il prodotto non contiene e non proviene da OGM in conformità ai Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/2003.
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotti e materie prime non trattati con radiazioni ionizzanti.
PROCEDIMENTO PRODUZIONE	Impasto Formatura Lievitazione Cottura Confezionamento

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Contenuto in acqua conforme a Legge 580/67 e s.m.i Grassi totali > 3 % ss - D.P.R. n. 502/98 e s.m.i	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale < 10.000 UFC/g Stafilococchi coagulasi positivi < 100 UFC/g Escherichia coli $\beta$ -glucuronidasi positivi < 10 UFC/g Coliformi totali < 100 UFC/g Muffe < 1.000 UFC/g Lieviti < 1.000 UFC/g Salmonella spp. assente in 25 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: marrone chiaro, tendente al giallo per la presenza della farina di semola Odore: tipico del pane fresco Sapore: caratteristico del pane fresco Consistenza: morbido	
PESO	Grammi 50 (+/- 10%)	
FORMA	Quadrata	
NOTE PER IL CONSUMATORE	Consumare tale e quale	
CONTAMINAZIONI CHIMICHE	Micotossine e metalli pesanti nei limiti previsti dal Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. Residui di prodotti fitosanitari nei limiti previsti dal Reg. (CE) n. 396/2005 e s.m.i.	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente, luogo fresco e asciutto	
DISPOSIZIONI DI VENDITA	PRODOTTO DA VENDERE A PESO	
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	Parametro	Valore medio per 100 g
	Valore energetico	300 kcal / 1.270 kJ
	Umidità	26,0 g
	Ceneri	2,0 g
	Proteine	9,4 g
	Lipidi	3,4 g
	Fibre alimentari	2,4 g
	Carboidrati	56,8 g
	Sale (NaCl)	1,5 g
<p>La nostra azienda aderisce al progetto “CON MENO SALE NEL PANE C’E’ PIU’ GUSTO...E GUADAGNI IN SALUTE” promosso da Regione Lombardia in collaborazione con l’ASL di Brescia. La percentuale di sale utilizzata è pari al 1,7% (riferito alla farina).</p>		
<p>Bresciapan Meini Srl attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. (CE) 852/04 e s.m.i. ed ottempera ai requisiti previsti dal Reg. (CE) 178/2002. La documentazione del piano HACCP ed i relativi controlli effettuati per la sicurezza del prodotto sono disponibili in visione su richiesta presso il nostro stabilimento.</p>		
RESPONSABILE SISTEMA SICUREZZA ALIMENTARE	Meini Valentina	contabilita@bresciapan.it

	<p style="text-align: center;"><b>SCHEDA TECNICA PANE FILONE GR 250 BIOLOGICO</b></p> 	
---	---	---

NOME COMMERCIALE PRODOTTO	<b>FILONE 250 BIOLOGICO</b>
DESCRIZIONE PRODOTTO	Pane di produzione biologica, conforme al Reg. (UE) 2018/848.
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	<p>Confezionato singolarmente in film termoretraibile microforato, posizionato in sacchi di carta alimentare o ceste da panetteria con rivestimento monouso. Tutti gli imballi a diretto contatto con il prodotto sono conformi alla normativa MOCA:</p> <p>Reg. (CE) 1935/2004; Reg. (CE) 2023/2006; Reg. (CE) 10/2011; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973.</p>
TRASPORTO	Veicoli Furgonati Isotermici
INFORMAZIONI RIPORTATE SUL DDT	<p>Denominazione del prodotto Lotto di produzione Ingredienti Allergeni</p>
SHELF LIFE	Alimento di produzione giornaliera consegnato fresco ogni giorno, si suggerisce di consumare il prodotto entro 24 ore dalla produzione.
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo “0” da agricoltura biologica – acqua - lievito – sale.
ALLERGENI Reg. (CE) 1169/2011 - Allegato II	CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO
INGREDIENTI A RISCHIO OGM	Il prodotto non contiene e non proviene da OGM in conformità al Reg. (UE) 2018/848.
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotti e materie prime non trattati con radiazioni ionizzanti.
PROCEDIMENTO PRODUZIONE	<p>Impasto Formatura Lievitazione Cottura Confezionamento</p>

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Contenuto in acqua conforme a Legge 580/67 e s.m.i Grassi totali < 3 %	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale < 10.000 UFC/g Stafilococchi coagulasi positivi < 100 UFC/g Escherichia coli $\beta$ -glucuronidasi positivi < 10 UFC/g Coliformi totali < 100 UFC/g Muffe < 1.000 UFC/g Lieviti < 1.000 UFC/g Salmonella spp. assente in 25 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: marrone chiaro, tipico del pane di frumento Odore: tipico del pane fresco Sapore: caratteristico del pane fresco Consistenza: crosta croccante – mollica morbida	
PESO	Grammi 250 (+/- 10%)	
FORMA	Ovale allungato	
NOTE PER IL CONSUMATORE	Consumare tale e quale	
CONTAMINAZIONI CHIMICHE	Micotossine e metalli pesanti nei limiti previsti dal Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i. Residui di prodotti fitosanitari < 0,01 mg/kg – DM 309/2011 e s.m.i.	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente, luogo fresco e asciutto	
DISPOSIZIONI DI VENDITA	PRODOTTO DA VENDERE A PESO	
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	Parametro	Valore medio per 100 g
	Valore energetico	287 kcal / 1.218 kJ
	Umidità	26,0 g
	Ceneri	2,0 g
	Proteine	9,8 g
	Lipidi	0,8 g
	Fibre alimentari	2,5 g
	Carboidrati	58,9 g
	Sale (NaCl)	1,5 g
<p>La nostra azienda aderisce al progetto “CON MENO SALE NEL PANE C’E’ PIU’ GUSTO...E GUADAGNI IN SALUTE” promosso da Regione Lombardia in collaborazione con l’ASL di Brescia. La percentuale di sale utilizzata è pari al 1,7% (riferito alla farina).</p>		
<p>Bresciapan Meini Srl attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. (CE) 852/04 e s.m.i. ed ottempera ai requisiti previsti dal Reg. (CE) 178/2002. La documentazione del piano HACCP ed i relativi controlli effettuati per la sicurezza del prodotto sono disponibili in visione su richiesta presso il nostro stabilimento.</p>		
<p>PRODOTTO CERTIFICATO DALL’ORGANO DI CONTROLLO QUALITALY Il certificato di conformità e la relativa documentazione sono disponibili su richiesta.</p>		
RESPONSABILE SISTEMA SICUREZZA ALIMENTARE	Meini Valentina	contabilita@bresciapan.it

	<p align="center"><b>SCHEDA TECNICA PANE CIABATTA GR 500</b></p>	
---	--	---

NOME COMMERCIALE PRODOTTO	<b>FILONE 250</b>
DESCRIZIONE PRODOTTO	Pane con olio di oliva.
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	<p>Confezionato singolarmente in film termoretraibile microforato, posizionato in sacchi di carta alimentare o ceste da panetteria con rivestimento monouso. Tutti gli imballi a diretto contatto con il prodotto sono conformi alla normativa MOCA: Reg. (CE) 1935/2004; Reg. (CE) 2023/2006; Reg. (CE) 10/2011; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973.</p>
TRASPORTO	Veicoli Furgonati Isotermici
INFORMAZIONI RIPORTATE SUL DDT	<p>Denominazione del prodotto Lotto di produzione Ingredienti Allergeni</p>
SHELF LIFE	Alimento di produzione giornaliera consegnato fresco ogni giorno, si suggerisce di consumare il prodotto entro 24 ore dalla produzione.
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo “0” – acqua – olio di oliva 3% - lievito – sale.
ALLERGENI Reg. (CE) 1169/2011 - Allegato II	CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO
INGREDIENTI A RISCHIO OGM	Il prodotto non contiene e non proviene da OGM in conformità ai Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/2003.
RADIAZIONI IONIZZANTI	Prodotti e materie prime non trattati con radiazioni ionizzanti.
PROCEDIMENTO PRODUZIONE	<p>Impasto Formatura Lievitazione Cottura Confezionamento</p>

CARATTERISTICHE CHIMICHE	Contenuto in acqua conforme a Legge 580/67 e s.m.i Grassi totali > 3 % ss - D.P.R. n. 502/98 e s.m.i	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale < 10.000 UFC/g Stafilococchi coagulasi positivi < 100 UFC/g Escherichia coli $\beta$ -glucuronidasi positivi < 10 UFC/g Coliformi totali < 100 UFC/g Muffe < 1.000 UFC/g Lieviti < 1.000 UFC/g Salmonella spp. assente in 25 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: marrone chiaro, tipico del pane di frumento Odore: tipico del pane fresco Sapore: caratteristico del pane fresco Consistenza: crosta croccante – mollica morbida	
PESO	Grammi 250 (+/- 10%)	
FORMA	Ovale allungato	
NOTE PER IL CONSUMATORE	Consumare tale e quale	
CONTAMINAZIONI CHIMICHE	Micotossine e metalli pesanti nei limiti previsti dal Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i. Residui di prodotti fitosanitari nei limiti previsti dal Reg. (CE) n. 396/2005 e s.m.i.	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente, luogo fresco e asciutto	
DISPOSIZIONI DI VENDITA	PRODOTTO DA VENDERE A PESO	
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	Parametro	Valore medio per 100 g
	Valore energetico	296 kcal / 1.254 kJ
	Umidità	26,0 g
	Ceneri	3,0 g
	Proteine	9,3 g
	Lipidi	3,4 g
	Fibre alimentari	2,3 g
	Carboidrati	56,0 g
Sale (NaCl)	2,6 g	
Bresciapan Meini Srl attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. (CE) 852/04 e s.m.i. ed ottempera ai requisiti previsti dal Reg. (CE) 178/2002. La documentazione del piano HACCP ed i relativi controlli effettuati per la sicurezza del prodotto sono disponibili in visione su richiesta presso il nostro stabilimento.		
RESPONSABILE SISTEMA SICUREZZA ALIMENTARE	Meini Valentina	contabilita@bresciapan.it