

**Codice prodotto:** 9907

**Prodotto:** **mini Schüttelbrot Original - classico 125g**
**Codice EAN prodotto:** 8023401 09907 9

**Codice EAN cartone:** 8023401 06907 2

**Denominazione legale di vendita:** Pane croccante alla segale con cumino e finocchio

**Ingredienti:** farina di **segale** 95%, lievito, farina di **grano tenero** tipo "0", sale, semi di finocchio 1%, cumino 1%, farina di **segale** maltato, farina di **orzo** maltato. Può contenere tracce di **sesamo**.

**Informazioni allergeni:**

Allergene:	contenuto nel prodotto:		cross contamination: *
	Si	No	
Cereali contenenti glutine (grano, segale, ...) e derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		X	
Frutta a guscio (mandorle, noci,..) e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo			X
Diossido di solfuro e solfiti, SO <sub>2</sub> >10mg/kg		X	
Lupini e derivati dei lupini		X	
Molluschi e derivati dei molluschi		X	

\* Allergene utilizzato nello stabilimento, il prodotto può contenere tracce

**Scadenza:**

la data di scadenza è espressa nel formato gg.mm.aaaa

Scadenza dalla data di produzione: 330 giorni / 11 mesi

Scadenza residua minima dalla consegna: 240 giorni / 8 mesi

**Caratteristiche organolettiche:**
**Consistenza:** molto croccante e secca

**Colore:** marrone chiaro

**Aspetto:** piccolo prodotto rotondo da forno ø ca. 4-5 cm, cotto singolarmente

**Odore:** fresco e gradevole di pane alla segale e cumino

**Gusto:** caratteristico di cumino e finocchio

**Dichiarazione nutrizionale / 100g:** Energia: 1481 kJ / 352 kcal

Grassi: 1,7 g

di cui acidi grassi saturi: 0,3 g

Carboidrati: 72,4 g

di cui zuccheri: 1,4 g

Fibre: 7,3 g

Proteine: 9,2 g

Sale: 2,8 g

**Caratteristiche chimiche:**

Umidità: 6% ± 2%

Ceneri: 3,5% ± 0,5%

**Modalità di conservazione:** Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo del sole. Conservare a max. 25°C.

**Caratteristiche microbiologiche:**

Carica batterica totale:	1,8 x 10 <sup>2</sup> /g
Coliformi	< 10 / g
Escherichia coli:	< 10 / g
Staphylococcus aureus:	< 10 / g
Lieviti:	40 / g
Muffe:	< 10 / g
Salmonella:	non accertabile

**Imballaggio primario:**  
(Unità consumatore)

Descrizione:	sacchetto con etichetta decorativa e tecnica
Composizione:	materiale accoppiato: carta con polipropilene all'interno
Peso netto:	125g
Peso lordo:	136g
Dimensione:	125 x 75 x 215 mm (larghezza x profondità x altezza)

**Imballo secondario:**  
(Unità cartone)

Descrizione:	cartone ondulato
Unità cartone:	12 x 125g
Peso lordo:	1,90 kg
Dimensione:	260 x 392 x 220 mm (larghezza x profondità x altezza)

**Imballo logistico:**  
(Unità bancale)

Descrizione:	Euro-pallet in legno 0,80 x 1,20 m con cartoni impilati e legati con pellicola estensibile trasparente
Strati x cartoni:	4 x 9 / 8 x 9 / 9 x 9
Unità pallet:	36 / 72 / 81 cartoni
Altezza pallet:	1,03 / 1,91 / 2,13 m incluso pallet
Peso lordo:	90 / 158 / 175 kg incluso pallet

**Modalità di trasporto:** In automezzo non refrigerato

**Descrizione del proc. produttivo:** Scelta accurata delle materie prime, pesatura precisa degli ingredienti; l'impasto morbido viene porzionato e formato singolarmente. Segue una lunga lievitazione e la cottura. Dopo il raffreddamento il prodotto finito viene confezionato, immagazzinato e preparato per gli ordini.

**OGM:** Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1829 e 1830 del 2003.

**Aspetto legale:** Il panificio FRITZ & FELIX rispetta rigorosamente le normative Haccp.

Responsabile Qualità:  
Reichhalter Erwin

Firma: La presente scheda tecnica veniva emessa digitalmente ed è valida senza sottoscrizione.  
Con questa versione tutte le precedenti schede tecniche perdono la loro validità.