

**Numero:** 13724

**Data Emissione:** 01/02/2021

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Pane grattugiato

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito. E' consentita l'aggiunta dell' estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di latte e derivati, soia e sesamo.**

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 10 mesi

**Caratteristiche merceologiche**

Corpi estranei	assenti
Difetti/alterazioni	assenti

**Caratteristiche sensoriali**

Sapore	fragrante, assente di rancido, amaro, acido
Colore	dorato
Odore	fragrante, assente di rancido

**Parametri microbiologici**

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	ufc/g	<100
Coliformi totali	ufc/g	<300
E.coli	ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente
Salmonella spp	in 25 g	Assenti
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	<100

**Parametri chimici**

Umidità (%)	<10
Sale (% su totale farina)	<1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	