

SCHEDA TECNICA

Edizione/Revisione: 03/00
Data di emissione: 01/06/2015
Emesso da A.Q.
Rif. proc.19, all. 2

TECHNICAL DATA SHEET

Edition/Revision: 03/00
Issue date: 01/06/2015
Issued by Q.A
Ref. proc. nr.19, annex 2

Nome del prodotto:

PANE GRATTUGIATO ORO PIU'

Tipologia di prodotto:

Pane grattugiato

Utilizzo specifico:

Prodotto ideale per la preparazione di panature.

Attitudini del prodotto:

Consistenza granulare

Sapore di pane secco

Colore giallo

Modalità di utilizzo:

Cospargere il prodotto pastellato nel pane ORO PIU'

Dosaggio:

Quanto basta

Descrizione della confezione:

Buste in PE da 1 kg, in cartoni da 20 kg

Sacchi in PE da 20 kg

Condizioni di conservazione:

Conservare a riparo dal calore e dall'umidità, preferibilmente a una temperatura compresa tra 15 e 25 °C, con U.R. del 65 % circa

Shelf-life:

12 mesi

Dichiarazione in etichetta degli ingredienti di PANE GRATTUGIATO ORO PIU' (legislazione europea in vigore):

Farina di frumento, sale, lievito di birra, , spezie.

Product name:

PANE GRATTUGIATO ORO PIU' (golden bread crumbs plus)

Product classification:

Bread crumbs

Intended use:

It is suitable for preparing coatings

Product properties:

Granular consistency

Dry bread flavour

Yellow colour

Instructions for use:

Dredge the battered product with the desired quantity of bread crumbs

Dosage:

Quantum satis

Packaging description:

1 kg PE bags, in 20 kg carton boxes

20 kg PE bags

Storage conditions:

Keep far from heat and humidity, best at 15-25 °C, with a R.H. of about 65 %.

Shelf-life:

12 months

Component declaration on the label for PANE GRATTUGIATO ORO PLUS (golden bread-crumbs plus - European food law in force):

Wheat flour, salt, yeast, spices.

EUROPRODOTTI S.p.A. - Soc. UNIPERSONALE

Headquarters and plant: Via Europa, 15/17/19 - I-20863 Concorezzo (MB) - Logistic centre: Via G. Galilei, 3 - I-20875 Burago di Molgora (MB)

Phone +39 039.6042822 - Fax +39 039.6042824 - Quality Control Fax +39 039.6042834

Cap. Soc. € 500.000,00 - R.E.A. 1120815 - Reg. Imp. MONZA 24017 - M. MB017759 - C.F. 06802080157 - P.IVA 00837650969

www.europrodotti.it - info@europrodotti.it

PANE GRATTUGGIATO ORO PIU'

COMPOSIZIONE	%	COMPOSITION
Pane (farina di frumento, sale, lievito di birra), spezie.	--	Bread (wheat flour, salt,yeast), spices.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CHARACTERS
Consistenza	Granulare/Granular	Appearance
Odore/sapore	Delicato di pane secco/ dry delicate bread	Smell/taste
Colore	Bianco cotto/ Baked white	Colour

Caratteristiche microbiologiche (u.f.c) (Valori medi)		Microbiological specifications (C.F.U.) (standard values)
Carica batterica totale /g	500000	Total viable count/g
Lieviti/muffe/g	2000	Moulds and yeasts/g
Salmonella/25g	Assente /Absent	Salmonella/25g

Dichiarazione allergeni secondo Reg 1169/2011 allegato II e successivi aggiornamenti

Il prodotto contiene **glutine e derivati**. Può contenere tracce di **Soia**

Dichiarazione OGM

Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/2003

Questo prodotto non contiene OGM, non e costituito da OGM, non deriva da OGM

Riferimenti legislativi

--

Disclaimer

Le indicazioni riportate nella presente scheda tecnica, accurate nella loro stesura, sono il meglio delle nostre conoscenze e rivestono unicamente carattere informativo, sollevandoci da qualsiasi responsabilita in merito ad un utilizzo improprio del prodotto. Le indicazioni per l'uso di questo prodotto hanno lo scopo di consigliarvi il suo utilizzo migliore, non sono vincolanti da parte nostra e devono essere verificate per ogni singolo procedimento.

Alcune norme regionali o specifici disciplinari di produzione (ad es. DOP/IGP) potrebbero regolamentare l'utilizzo di questo prodotto: per ogni singolo caso si raccomanda di verificare che l'utilizzo sia consentito. Questo prodotto non e destinato alla vendita ai consumatori finali.

Declaration of Allergens according to Reg 1169/2011 Annex II and latest update

This product contains **gluten and derivatives** thereof. It could contain **soy** in traces

GMO free declaration

Regulation (EC) No 1829/2003 and Regulation (EC) No 1830/2003

This product does not contain, does not consist of and is not produced from GMOs

This product complies with

--

Disclaimer

The information provided in this data sheet is true and correct to the best of our knowledge. It is purely for information purposes, therefore we assume no liability for improper use of the product. The information provided aims at giving advice on the best way to use the product and is to be verified for each single case. The use of this product may be subject to local laws or manufacturing protocols (e.g. PDO/PGI products). We recommend that for each single case users verify that the use of this product is allowed. This product is not to be sold to end consumers.

EUROPRODOTTI S.p.A. - Soc. UNIPERSONALE

Headquarters and plant: Via Europa, 15/17/19 - I-20863 Concorezzo (MB) - Logistic centre: Via G. Galilei, 3 - I-20875 Burago di Molgora (MB)

Phone +39 039.6042822 - Fax +39 039.6042824 - Quality Control Fax +39 039.6042834

Cap. Soc. € 500.000,00 - R.E.A. 1120815 - Reg. Imp. MONZA 24017 - M. MB017759 - C.F. 06802080157 - P.IVA 00837650969

www.europrodotti.it - info@europrodotti.it