

SCHEDA TECNICA

Edizione/Revisione: 04/00
Data di emissione: 01/06/2015
Emesso da A.Q.
Rif. proc.19, all. 2

Nome del prodotto:

PANE GRATTUGIATO BIANCO

Tipologia di prodotto:

Prodotto ottenuto da farina di mais bianco

Utilizzo specifico:

Prodotto ideale per la preparazione di panature.

Attitudini del prodotto:

Consistenza granulare

Sapore piacevole

Colore bianco naturale

Modalità di utilizzo:

Cospargere il prodotto pastellato nel pane bianco

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 BIANCO (legislazione europea in vigore):

Farina di mais, olio di girasole

TECHNICAL DATA SHEET

Edition/Revision: 04/00
Issue date: 01/06/2015
Issued by Q.A
Ref. proc. nr.19, annex 2

Product name:

PANE GRATTUGIATO BIANCO (white bread crumbs)

Product classification:

Product obtained from white maize flour

Intended use:

It is suitable for preparing coatings

Product properties:

Granular consistency

Pleasant tasting

Natural white colour

Instructions for use:

Dredge the battered product with the desired quantity of white 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 BIANCO (White bread-crumbs- European food law in force):

Maize flour, sunflower oil

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 BIANCO

COMPOSIZIONE	%	COMPOSITION
Farina di mais	--	Maize flour
Olio di girasole		Sunflower oil

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

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE (VALORI MEDI)	%	CHEMICAL AND PHYSICAL PROPERTIES (STANDARDS VALUES)
Umidità	≤ 14.5	Humidity
Ceneri	≤ 0.5	Ash
Grassi	≤ 1	Fat
Proteine	≤ 9	Proteins

Caratteristiche microbiologiche (u.f.c) (Valori medi)		Microbiological specifications (C.F.U.) (standard values)
Carica batterica totale /g	50000	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

Può contenere tracce di glutine in concentrazione non superiore ai 20 mg/kg.

La completa assenza di glutine deve essere verificata mediante analisi dei singoli lotti.

Può contenere tracce di Soia

Dichiarazione OGM

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

Questo prodotto non contiene OGM, non è 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 responsabilità 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 è destinato alla vendita ai consumatori finali.

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

This product may contain traces of gluten at concentrations not higher than 20 mg/kg.

The complete absence of gluten is to be verified by analyzing each single batch.

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