











Azienda	PESCE S.R.L. Soc. Unipersonale Via Rieti,24 87011 Lauropoli (CS)		
Prodotto	Freselle da gr 250	Denominazione	Freselle integrali
Confezioni e	Termo retratti e Sacchetti	Imballaggio	Cartoni ad uso alimentare.
Ingredienti:	Farina di integrale, acqua, sale, lievito di birra		
Sostanze allergeni/OGM	Non contiene sostanze OGM. Contiene sostanze allergeni: glutine		
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco	15 MESI (in condizioni ottimali di conservazione).	
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE			
Materie Ie® Impasto® Formatura® Lievitazione® Cottura in forno® Taglio® Cottura in forno® Confezionamento® Spedizione®.			
CONTROLLI	In tutti i punti critici della produzione, secondo il sistema H.A.C.C.P. applicato.		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		VALORI NUTRIZIONALI	
<i>Determinazione</i>	<i>Valore max riscontrato</i>	Valori medi riferiti a 100 g di prodotto	
Carica batterica totale	< 100.000 UFC/g	Valore energetico	Kcal 243
Escherichia coli	< 10 UFC/g		Kj 1016
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g	Proteine	7,50 gr
Salmonella	Assente UFC/25g	Grassi	1,30 gr
Listeria m.	Assente UFC/25g	Carboidrati	53,0 gr
Muffe	≤ 100 UFC/g	Colesterolo	0 mg
 T.M.C. 15 MESI		 PESO COLLO 3 KG	 COLLI PER STRATO N°10
 PESO PER CONFEZIONI 250 GR		 alt.25cm Largh. 40 cm Prof. 25	 MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
 CONFEZIONI PER COLLO N°12		 COLLO PER PALLET N°80	