

Scheda tecnica / Produktspezifikation

Pane tradizionale alla segale con sesamo

Traditionelles Schüttelbrot mit Sesam

Prodotto / Produkt	Pane di segale croccante con sesamo	Knuspriges Roggenmischbrot mit Sesam																																
Codice articolo / Artikelnr.	FFL-9905																																	
Peso netto / lordo Netto- / Bruttogewicht	150 g / 154 g																																	
Modalità di conservazione Lagerung	In luogo fresco e asciutto. Proteggere dalla luce diretta del sole, fonti di caldo e odoria. Conservare a temperatura non superiore a 25°C	Trocken und kühl gelagert. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen und Fremdgerüchen geschützt bei max. 25°C lagern.																																
Durabilità / Haltbarkeit	240 giorni	240 Tage																																
Ingredienti Zutaten	Farina di segale 72% (prov. UE), sesamo 14%, lievito, farina di grano tenero tipo „0“, sale, estratto d' orzo maltato, farina di orzo maltato, estratto naturale d'oliva.	Roggenmehl 72% (Herkunftsort EU), Sesam 14%, Weizenmehl , Hefe, Salz, Gerstenmalzestrakt , Gerstenmalzmehl , naturale Olivenextrakt.																																
Confezionamento Verpackung	Busta, 125x75x215mm, materiale: carta esterno, con rivestimento interno PP per alimentari	Stehbeutel, 125x75x215mm, Material: Papier extern, innen mit PP-Beschichtung für Lebensmittel																																
Criteri microbiologici Mikrobiologische Kriterien	<table border="0"> <tr><td>Carica micr.ca totale</td><td>1,8 x 10² / g</td></tr> <tr><td>Coliformi - Enterobacteriaceae</td><td>< 10 / g</td></tr> <tr><td>Escherichia coli</td><td>< 10 / g</td></tr> <tr><td>Staphilococco aureus</td><td><10 / g</td></tr> <tr><td>Lievito</td><td>30 / g</td></tr> <tr><td>Muffe</td><td>< 10 / g</td></tr> <tr><td>Salmonella</td><td>Assente in 25 g</td></tr> </table>	Carica micr.ca totale	1,8 x 10 ² / g	Coliformi - Enterobacteriaceae	< 10 / g	Escherichia coli	< 10 / g	Staphilococco aureus	<10 / g	Lievito	30 / g	Muffe	< 10 / g	Salmonella	Assente in 25 g	<table border="0"> <tr><td>Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl</td><td>1,8 x 10² / g</td></tr> <tr><td>Coliforme Keime - Enterobacteriaceae</td><td>< 10 / g</td></tr> <tr><td>Escherichia E-coli</td><td>< 10 / g</td></tr> <tr><td>Staphilococco aureus</td><td><10 / g</td></tr> <tr><td>Hefe</td><td>30 / g</td></tr> <tr><td>Schimmel</td><td>< 10 / g</td></tr> <tr><td>Salmonellen</td><td>Nicht vorhanden in 25 g</td></tr> </table>	Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl	1,8 x 10 ² / g	Coliforme Keime - Enterobacteriaceae	< 10 / g	Escherichia E-coli	< 10 / g	Staphilococco aureus	<10 / g	Hefe	30 / g	Schimmel	< 10 / g	Salmonellen	Nicht vorhanden in 25 g				
Carica micr.ca totale	1,8 x 10 ² / g																																	
Coliformi - Enterobacteriaceae	< 10 / g																																	
Escherichia coli	< 10 / g																																	
Staphilococco aureus	<10 / g																																	
Lievito	30 / g																																	
Muffe	< 10 / g																																	
Salmonella	Assente in 25 g																																	
Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl	1,8 x 10 ² / g																																	
Coliforme Keime - Enterobacteriaceae	< 10 / g																																	
Escherichia E-coli	< 10 / g																																	
Staphilococco aureus	<10 / g																																	
Hefe	30 / g																																	
Schimmel	< 10 / g																																	
Salmonellen	Nicht vorhanden in 25 g																																	
Produzione Herstellungsverfahren	Pesatura e miscelazione dell'impasto, forgiato, cotto a lungo. Il prodotto finito viene raffreddato, confezionato e preparato per gli ordini.	Abwiegung und Vermischung zum Teig, einzeln geformt, lang gegart und knusprig gebacken. Das Endprodukt wird nach Abkühlung verpackt und gelagert.																																
Normativa sugli OGM Gentechnik GVO-Erklärung	Il prodotto non contiene componenti OGM, secondo normativa CE N. 1829 e Reg. (CE) N. 1830/2003.	Das Produkt ist gentechnisch frei, konform laut EU Verordnung 1829 und 1830 / 2003																																
HACCP rintracciabilità HACCP Rückverfolgbarkeit	Il ns. prodotto viene realizzato in un'azienda che applica un sistema HACCP conforme a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e che adotta una procedura per la rintracciabilità dei prodotti alimentari conforme a quanto previsto dal Reg. CE 178/02.	Unsere Produktion findet in einem Betrieb statt, welcher unter strikter Einhaltung der Lebensmittelhygienevorschriften nach dem HACCP-Konzept produziert, laut Reg. CE 852/04. Die genaue Rückverfolgbarkeit des Lebensmittel, gemäß Reg. CE 178/02, wird stets gewährleistet.																																
Dichiarazione nutrizionale Nährwerttabelle	<p style="text-align: center;">Valori nutrizionali medi per 100g</p> <table border="0"> <tr><td>Valore energetico</td><td>1643 kJ / 391 kcal</td></tr> <tr><td>Grassi</td><td>7,9 g</td></tr> <tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>1,2 g</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td>66,9 g</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td>0,7 g</td></tr> <tr><td>Fibre</td><td>6,6 g</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td>11,6 g</td></tr> <tr><td>Sale</td><td>2,3 g</td></tr> </table>	Valore energetico	1643 kJ / 391 kcal	Grassi	7,9 g	di cui acidi grassi saturi	1,2 g	Carboidrati	66,9 g	di cui zuccheri	0,7 g	Fibre	6,6 g	Proteine	11,6 g	Sale	2,3 g	<p style="text-align: center;">Durchschnittliche Nährwerte pro 100g</p> <table border="0"> <tr><td>Brennwert</td><td></td></tr> <tr><td>Fett</td><td></td></tr> <tr><td>davon gesättigte Fettsäuren</td><td></td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td></td></tr> <tr><td>davon Zucker</td><td></td></tr> <tr><td>Ballaststoffe</td><td></td></tr> <tr><td>Eiweiß</td><td></td></tr> <tr><td>Salz</td><td></td></tr> </table>	Brennwert		Fett		davon gesättigte Fettsäuren		Kohlenhydrate		davon Zucker		Ballaststoffe		Eiweiß		Salz	
Valore energetico	1643 kJ / 391 kcal																																	
Grassi	7,9 g																																	
di cui acidi grassi saturi	1,2 g																																	
Carboidrati	66,9 g																																	
di cui zuccheri	0,7 g																																	
Fibre	6,6 g																																	
Proteine	11,6 g																																	
Sale	2,3 g																																	
Brennwert																																		
Fett																																		
davon gesättigte Fettsäuren																																		
Kohlenhydrate																																		
davon Zucker																																		
Ballaststoffe																																		
Eiweiß																																		
Salz																																		
Ulteriori dati chimici Weitere chemische Daten	<table border="0"> <tr><td>Umidità residua:</td><td>5% +/-2%</td></tr> <tr><td>Cenere:</td><td>3,5% +/-1%</td></tr> </table>	Umidità residua:	5% +/-2%	Cenere:	3,5% +/-1%	<table border="0"> <tr><td>Restfeuchte:</td><td>5% +/-2%</td></tr> <tr><td>Asche:</td><td>3,5% +/-1%</td></tr> </table>	Restfeuchte:	5% +/-2%	Asche:	3,5% +/-1%																								
Umidità residua:	5% +/-2%																																	
Cenere:	3,5% +/-1%																																	
Restfeuchte:	5% +/-2%																																	
Asche:	3,5% +/-1%																																	
Rilasciato da / Freigabe durch	Elmar Zöschg	Datum / Data: 01 / 11 / 2017																																