

	<h1>Specifica prodotto</h1>	n° 101	Rev 0
		pagina 1 di 1 in vigore dal 16.06.2009	

A. Loacker S.p.A.
Produzione wafers

I-39054 Renon/Auna di Sotto BZ
Via Gasterer, 3

Tel. 0471/344000
Fax 0471/344054



Articolo:

**Pane Integrale PEMA
Pema Cestino 500gx12 assortito**

Codice 391100

Formato:

10 porzioni da due fette di vero pane integrale

Ingredienti:

Pane integrale di segale: segale 53%, acqua, pasta acida naturale con lievito, sale.

Pane integrale agli 8 cereali: cereali integrali 54% (segale 24%, frumento 6%, avena 6%, orzo 6%, farro 3%, riso 3%, mais 3%, miglio 3%), pasta acida naturale con lievito, sale, semi di lino.

Pane integrale "Fitness" (con avena): cereali integrali 50%, (segale 25%, avena 20%, germe di grano 3%), pasta acida naturale con lievito, farina di lupini, proteine di grano tenero, semi di girasole, sale.

Pane integrale con semi di girasole 5%: segale integrale 51%, pasta acida naturale con lievito, semi di girasole, sciroppo di barbabietola da zucchero, sale, estratto di malto di segale. Può contenere tracce di frumento.

Pane integrale leggero: cereali 53% (segale 43%, crusca di avena 7%, crusca di frumento 3%), pasta acida naturale con lievito, sale

Valori nutrizionali medi in 100 g (a secondo del tipo):

Valore energetico	696-858kJ / 164-203 kcal
Proteine	5-8 g
Carboidrati	32-36 g
Lipidi	1-4 g

Caratteristiche organolettiche:

Odore e sapore tipico di pane integrale (a secondo del tipo).

Parametri microbiologici:

Carica aerobica totale	massimo 10.000 ufc/g
Escherichia coli	assente/g
Lieviti	massimo 100 ufc/g
Muffe	massimo 100 ufc/g
Salmonella	assente/25g

Modalità di conservazione e mantenimento del prodotto:

Temperatura consigliata:	12 a 22°C
Umidità relativa:	30 a 70%
Irradiazione solare:	non esporre il prodotto al sole
Consiglio:	se si prevedono tempi di conservazione più lunghi di tre giorni dopo l'apertura della confezione è consigliato di conservare il pane in frigorifero.

Termine minimo di conservazione:

9 mesi

Il prodotto viene prodotto da:

PEMA® Vollkorn-Spezialitäten
D-95163 Weissenstadt/Baviera
Germania