



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 07
del
26.03.2021

NOME PRODOTTO

SCHÜTTELBROT ALLA CIPOLLA



DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane croccante alla farina di segale con cipolla

CODICE PRODOTTO	MS/Z	
INGREDIENTI	Acqua, Farina di segale di tipo 0 (62%), farina di grano tenero di tipo 0, cipolla (7%), sale, lievito, farina di malto	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	PRIMARIO PE	SECONDARIO Variabile
SHELF LIFE	12 mesi dal confezionamento	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Nessuna richiesta specifica. Si consiglia di conservare in luogo fresco e asciutto.	
MODALITA' DI CONSUMO	Pronto al consumo	
POTENZIALE ALLERGENE (Regolamento UE 1169/2011)	Contiene glutine . Prodotto in uno stabilimento che utilizza: glutine, soia, sesamo, frutta a guscio, derivati del latte, uova.	
POTENZIALE OGM (Regolamento (CE) N. 1829/2003/CE Regolamento (CE) N. 1830/2003/CE)	<input type="checkbox"/> SI (se si quale/i) <input checked="" type="checkbox"/> NO	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Aspetto: tipico pane tirolese dalla forma tonda schiacciata Colore: crosta dorata Sapore: gusto marcato della cipolla, croccante	
CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)	Valore Energetico Proteine Carboidrati - di cui zuccheri Grassi: - di cui saturi: fibre alimentari sale:	1527 kj (359 kcal) 7.8 g 81.5 g 3.8 g 0.2 g 0.1 g 3.2 g 2.35 g



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 07
del
26.03.2021

**CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE**
(Valori di riferimento)

Conforme al Reg. 2073/05 e s.m.i.

LOTTO

Indicato TMC con data per esteso – giorno, mese, anno

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti, in tal caso verrà inviata nuova scheda.