



Panificio

Niki Back S.r.l.

SCHEDA TECNICA 58

REVISIONE: 00

DATA REVISIONE: 28/06/23

VALIDATA DA:

Andreas Aichner

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO	SCHUTTELBROT MINI	
DENOMINAZIONE LEGALE DEL PRODOTTO	Pane croccante MINI "FROM THE ALPS"	
INGREDIENTI	Acqua, Farina di segale (62%), farina di grano tenero "00", finocchio, cumino, sale, lievito, farina di malto d'orzo .	
SHELF LIFE	TMC (Da consumarsi preferibilmente entro il): 365 giorni	
PRESENZA DI OGM	☐ SI	☒ NO
ORIGINE MATERIE PRIME	AGRICOLTURA UE/NON UE	
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore	
RINTRACCIABILITA' PRODOTTO	Lotto: il lotto indicato in etichetta corrisponde al giorno di produzione	
ALLERGENI Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.	CONTIENE: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (SEGALE, GRANO E ORZO) PUO' CONTENERE: DERIVATI DEL LATTE, UOVA, SOIA E SENAPE	
IMBALLO	LDPE-04 PLASTICA	
PESO CONFEZIONE	230g	
CRITERI MICROBIOLOGICI	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
	CBT	<1000 ufc/g
	Salmonellaspp.	Assente in 25g di prodotto
	L. Monocytogenes	Assente in 25g di prodotto
	Coliformi Totali	<10 ufc/g
	Bacillus Cereus	< 100ufc/g
	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
	E.coli	<10 ufc/g
	Muffe	<100 ufc/g
	Lieviti	<50 ufc/g



TABELLA NURIZIONALE	
VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
ENERGIA	KJ 1527
	Kcal 359
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0.2 g
	0.1 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	81.5 g
FIBRE	3.8 g
PROTEINE	3.2 g
SALE	7.8 g
2.350 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
ASPETTO: tipico pane tirolese dalla forma tonda schiacciata, caratterizzato da una crosta croccante	
SAPORE: caratterizzato dal gusto marcato di finocchio e cumino	
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA:	
Niki Back srl Kalchgrube 17, 39040 Villanders, Südtirol	
RADIAZIONI IONIZZANTI	
prodotti e materie prime non trattate con radiazioni ionizzanti	
ETICHETTATURA	
Ogni confezione presenta le specifiche di prodotto e numero di lotto stampate sull'etichetta.	
CERTIFICAZIONI AZIENDALI	
IFS GLOBAL MARKET FOOD	