



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**PANINO OLIO EVO SFUSO g. 50**

Standard

Gi. Ma. 2009 Soc. Coop.  
Via Prenestina 1041



Rev.05 – 30/06/2025

Denominazione di vendita	Pane all'olio
Codice Produttore	P30
Codice Prodotto	20000145
Tipo di prodotto	Sfuso
N° pezzi per confezione	50
Peso netto singolo pezzo in g.	50
Peso netto confezione in g.	50
TMC Shelf-life in giorni	2
Modalità di confezionamento	Rinfusa in busta alimentare
Imballo secondario	Cartone auto-montante 395x300x270 h (mm) Volume cm <sup>3</sup> 31995
Lotto di produzione	gg mm aaaa
Data di scadenza	gg mm aaaa
Modalità di conservazione	Temperatura ambiente
Numero di confezioni per cartone	1
Cartoni per strato su pallet	-
Numero di cartoni per pallet	-
Altezza pallet	-
Peso pallet	-
Codice EAN confezione	-
Codice EAN imballo	-
Modalità di trasporto	Temperatura ambiente
Modalità di consumo	-

DATA EMISSIONE SCHEDA **30 / 06 / 2025**



L'immagine del prodotto è puramente indicativa

Misure prodotto: Ø 110 mm

**INGREDIENTI**

Farina di grano tenero tipo "0",  
Acqua,  
Lievito naturale (farina tipo "0",  
acqua),  
Olio extravergine di oliva (5%),  
Lievito,  
Sale, malto d'orzo.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

- COLORE: Tendente al dorato
- ODORE: Tipico del pane
- SAPORE: Tipico del pane
- CONSISTENZA: Tipica dei pani lievitati
- ASPETTO: Mollica alveolata e crosta esterna

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
CARICA MICROBICA TOTALE	5 · 10 <sup>2</sup>	UFC/g		Valore per 100 g. di prodotto	Valori per cfz (g.)
COLIFORMI	10 <sup>2</sup>	UFC/g	ENERGIA	1305 kJ	652,50 KJ
E.COLI	<10	UFC/g		312 kcal	156 Kcal
BACILLUS CEREUS	10 <sup>2</sup>		GRASSI di cui acidi grassi saturi	5,80 g.	2,90 g.
SALMONELLA SPP	Non rilevabile in 25g	UFC/g	CARBOIDRATI di cui zuccheri	0,86 g.	0,43 g.
LISTERIA M.	Non rilevabile in 25g	UFC/g		57,10 g.	28,55g.
STAFILOCOCCI COAG.+	< 50	UFC/g	FIBRE	12,40 g.	6,20 g.
MUFFE	5 · 10 <sup>2</sup>	UFC/g	PROTEINE	2,10 g.	1,05 g.
			SALE	7,20 g.	3,60 g.
				0,29 g.	0,145 g.

INCARTO
PP 05
RACCOLTA PLASTICA
Verificare le disposizioni del proprio comune
CARTONE
PAP 20
RACCOLTA CARTA
Verificare le disposizioni del proprio comune

**ALLERGENI**

Cereali contenenti glutine e derivati	P	Frutta a guscio e derivati	A
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Sedano e prodotti a base di sedano	A
Uova e prodotti a base di uova	A	Senape e prodotti a base di senape	?
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	A
Soia e prodotti a base di soia	A	Lupino e prodotti a base di lupino	A
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	A	Molluschi e prodotti a base di molluschi	A

**P= Presente      A = Assente      ? = Possibile contaminazione crociata**

**Riferimenti legislativi:** L. 580/67, DPR 502/98, L.690/78, Reg. (UE) 1169/2011, D. Lgs. 231/2017, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 1935/2004, Reg. (CE) 178/2002, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 396/2005, Reg. (UE) 2018/848, Reg. (CE) 889/2008, D. Lgs. 116/2020, Reg. (CE) 19/1381, Reg. (CE) 831/2018, Reg. 2023/915, Reg 2073/05