

PANE BIO BIANCO

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Pane di tipo "0" biologico
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo "0" biologica, acqua, lievito, sale,
ORIGINE FARINE	Farine ottenute da grano proveniente da ITALIA - Europa
SHEL LIFE	1 giorno
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
ALLERGENI	Per questo cliente la produzione è subordinata alla presenza di una linea separata nel tempo che non prevede la presenza di ulteriori allergeni specifici oltre ai seguenti presenti naturalmente negli ingredienti del prodotto stesso indicati nel Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.  GLUTINE Può contenere SENAPE (**l'azienda Granforno Italia non utilizza per la realizzazione dei suoi prodotti l'ingrediente SENAPE. La possibile contaminazione deriva dall'utilizzo di farine provenienti da mulini italiani i quali ad oggi non sono in grado di garantire l'assenza dell'allergene SENAPE all'atto della macinazione del GRANO (sia GRANO tenero, sia GRANO duro).
ISTRUZIONI E MODALITA' D'USO	Consumare come tale Non adatto ai celiaci, intolleranti e/o allergici a glutine e senape***

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

ASPETTO	Referenza di pane tipica dalla forma caratteristica, colore dorato con presenza di ticchiolatura, struttura croccante facilmente masticabile e gusto caratteristico
OGM	Il prodotto non contiene e non è costituito e/o prodotto a partire da Organismi Geneticamente Modificati secondo quanto previsto dai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003.
RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto non è sottoposto a radiazioni ionizzanti
MICOTOSSINE	Il prodotto è conforme al REG. CE 2023/915 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e s.m.i.
METALLI PESANTI	
RESIDUI DI PESTICIDI	Il prodotto è conforme al REG. (CE) 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari.
HACCP	L'azienda opera secondo quanto previsto dalle normative igieniche comunitarie vigenti: Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 178/2002, Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G (Ottenuti da calcolo) – REG. CE 1169/2011	Energia 1086 kj, 256 kcal, grassi 1 g, (di cui acidi grassi saturi <0,5 g), carboidrati 52 g, (di cui zuccheri 1,1 g), proteine 8,5 g, fibra 2,5, sale 1,5 g.

La presente scheda annulla tutte le altre emesse precedentemente
N.B.: L'azienda si riserva la possibilità di modificare gli ingredienti comunicando le modifiche al cliente
Il riferimento per tutte le informazioni aggiornate e corrette è riportato sull'etichetta del prodotto.
Documento di proprietà del GranForno Italia Srl. Vietata la riproduzione anche parziale se non preventivamente autorizzata

ST 01.PG 7.2 Standard di prodotto rev 06 – 04.2025

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE MAX*
Microrganismi mesofili aerobi	$<10^5$ ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 ufc/g
E.coli β -glucuronidasi positivi	≤ 10 ufc/g
Coliformi totali	$\leq 10^2$ ufc/g
Bacillus cereus presunto	$\leq 10^2$ ufc/g
Muffe	$\leq 10^3$ ufc/g
Lieviti	$\leq 10^3$ ufc/g
Salmonella spp.	Assente/25 g

*Dati presenti sul portale C.e.I.R.S.A (Centro Interdipartimentale di ricerca e documentazione sulla Sicurezza Alimentare) della Regione Piemonte

CODICE	DESCRIZIONE	IMBALLO PRIMARIO*
ARATONDBIO100	ARABO TONDO BIO DA 100GR SACCO	Sacchetti carta Pane – PAP22 (CARTA)
BOCBIO40	BOCCONCINO BIOLOGICO 40GR SACCO	Sacchetti carta Pane – PAP22 (CARTA)
BOCBIO50	BOCCONCINO BIOLOGICO 50 GR SACCO	Sacchetti carta Pane – PAP22 (CARTA)
BOCBIOCFZ200	BOCCONCINO BIOLOGICO 50GR 4PZ CFZ	Film microforato: PP05 (PLASTICA)
BOCBIOMONO50	BOCCONCINO BIO 50GR MONO	Film microforato: PP05 (PLASTICA)
BOCLNATBIO50	BOCCONCINO LIEV.NATUR. BIO 50 GR SACCO	Sacchetti carta Pane – PAP22 (CARTA)
TOSLIEVBIO1000	TOSCANO BIO LIEV NATURALE 1000GR SACCO	Sacchetti carta Pane – PAP22 (CARTA)
QUABIO30	QUADROTTA BIOLOGICA 30GR SACCO	Sacchetti carta Pane – PAP22 (CARTA)
QUABIO40	QUADROTTA BIOLOGICA 40GR SACCO	Sacchetti carta Pane – PAP22 (CARTA)
QUABIO50	QUADROTTA BIOLOGICA 50GR SACCO	Sacchetti carta Pane – PAP22 (CARTA)
QUABIO80	QUADROTTA BIOLOGICA 80GR SACCO	Sacchetti carta Pane – PAP22 (CARTA)
QUABIOCFZ200	QUADROTTA BIOLOGICA 50GRX4 CFZ	Film microforato: PP05 (PLASTICA)
QUABIOMONO50	QUADROTTA BIO MONO 50GR	Sacchetti carta Pane – PAP22 (CARTA)
QUABIOCFZ150	QUADROTTA BIOLOGICA 50GR CZF	Film microforato: PP05 (PLASTICA)

*Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità ai regolamenti CE n. 1935/2004 e s.m.i., al Reg UE 10/2011

PRODUTTORE: Granforno Italia S.r.l. **SEDE STABILIMENTO:** Via S. Gribaudo 18/A 10034 - Chivasso (TO)

La presente scheda annulla tutte le altre emesse precedentemente
 N.B.: L'azienda si riserva la possibilità di modificare gli ingredienti comunicando le modifiche al cliente
 Il riferimento per tutte le informazioni aggiornate e corrette è riportato sull'etichetta del prodotto.
Documento di proprietà del GranForno Italia Srl. Vietata la riproduzione anche parziale se non preventivamente autorizzata

ST 01.PG 7.2 Standard di prodotto rev 06 – 04.2025

Reg CE 1169/2011 Allegato II Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Presenza ingredienti	Presenza sito produttivo	Assenza cross contamination
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Si	Si	No
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	No	No	Si
3. Uova e prodotti a base di uova.	No	Si	Si
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	No	No	Si
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	No	No	Si
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	No	Si	Si
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.	No	Si	Si
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	No	Si	Si
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	No	No	Si
10. Senape e prodotti a base di senape.	No	No	No
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	No	Si	Si
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	No	No	Si
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	No	No	Si
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	No	No	Si

La presente scheda annulla tutte le altre emesse precedentemente

N.B.: L'azienda si riserva la possibilità di modificare gli ingredienti comunicando le modifiche al cliente

Il riferimento per tutte le informazioni aggiornate e corrette è riportato sull'etichetta del prodotto.

Documento di proprietà del GranForno Italia Srl. Vietata la riproduzione anche parziale se non preventivamente autorizzata

ST 01.PG 7.2 Standard di prodotto rev 06 – 04.2025