



Panificio Verichese s.n.c.

di Piccioli Adriano & Casolari Maria Paola
Via i Fondi 3 - 41026 Pavullo nel Frignano (Mo)
Tel. 0536/48.067 - Fax 0536/48.444

SCHEMA TECNICA COMMERCIALE

rev 3

BIO-Pane Grattugiato

cod. articolo: TK0

Marchio: Panificio Verichese **Denominazione Fiscale:** Pangrattato ottenuto con Pane di Tipo "0" Biologico

Ingredienti in etichetta:

Farina di GRANO tenero tipo "0" Biologica, Acqua, Lievito di birra, Sale, Lievito di pasta madre biologico, Può contenere SOIA, SENAPE, LUPINI.

Caratteristiche Prodotto:

Formato: granuli

Dimensioni: ...

Pezatura: ---

Dati Fiscali:

I.V.A.: 4 %

Unità di Misura: N.

Caratteristiche Confezione:

Tipologia: film

Info per smaltimento: plastica - cod riciclo PP5

Pezzi : ---

Grammatura: 500 g

Tmc prodotto: 240 giorni

Tmc minimo alla consegna: 180 giorni

Codice a Barre Peso Fisso: 80 00946 01432 3



Organismo di controllo CCPB

Autorizzato dal MiPAAF: IT BIO 009

Operatore controllato: AV46

Agricoltura UE

Codice Ricetta: 13/bio/pg

Modalità di Conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.

Destinazione Uso: Alimentazione umana

Valori chimico-nutrizionali medi per 100 g

	kcal	kJ		
Energia:	340	1441	Grassi:	1,30 g./100g.
			di cui acidi grassi saturi:	0,36 g./100g.
			Carboidrati:	70,00 g./100g.
			di cui zuccheri:	1,96 g./100g.
			Fibre:	4,30 g./100g.
			Proteine:	9,90 g./100g.
			Sale:	2,21 g./100g.

Caratteristiche Microbiologiche

Carica microbica in P.C.A. a 30° per 72 h:	<5x10 ⁵	UFC/g.
Muffe:	<5x10 ²	UFC/g.
Lieviti:	<5x10 ²	UFC/g.

Dati Logistici del Prodotto

Tipo Imballaggio: Cartone	Codice a Barre Imballaggio: 80 00946 90005 3
Caratteristiche dell'Imballo:	Caratteristiche del Pallet:
Dimensioni: mm. 435x330 h 140	Dimensioni: cm. 120x80 h 154
Totale Confezioni: 18	Cartoni x Piano: 6
Totale Pezzi: ---	Totale Cartoni: 60
Peso Lordo: 9,4 Kg.	Peso Lordo: 579 Kg.



Verica 23/09/26

Spett. Camst

**Oggetto: dichiarazione provenienza materie prime prodotto Pangrattato
Biologico**

Come da Vs richiesta di seguito riportiamo informazioni relative alla provenienza della materia prima utilizzata per i prodotti biologici oggetto di vs fornitura come ad oggi risultano a nostro archivio fornitori.

T30 PANE GRATTATO BIO KG 10
TK0 PANE GRATTATO BIO GR 500

- *Farina di grano tenero tipo "0" biologica: Italia – UE (a seconda del fornitore)
- *Lievito di pasta madre biologico: si tratta di lievito madre di nostra produzione interna
- *Lievito di birra: provenienza Italia - Francia
- *Sale: Bacino Mediterraneo-Italia

A disposizione per eventuali chiarimenti
Cordiali saluti

Ufficio Qualità
Panificio Verichese