

# Pergamena di pane®



## PERGAMENA 100g

CODICE INTERNO: CL100ET

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299005240

### Ingredienti / Ingredients:

semolato rimacinato di **grano duro**, sale, lievito di birra.  
*Remilled durum wheat semolina, salt, brewer's yeast.*

### Conservazione / Storage:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto

Non esporre ai raggi solari

*Keep in a dry, cool place*

*Do not expose to sunlight*

**Shelf Life:** 10 mesi nelle confezioni integre

*10 months in a closed packet*

### Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: dorato e tipico del pane

Odore: caratteristico del prodotto da forno

Consistenza: croccante

*Colour: golden, typical of bread*

*Aroma: freshly baked bread*

*Consistency: crispy*

### Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C < 10<sup>4</sup> ufc/g

Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at < 10<sup>2</sup> ufc/g

Bacillus cereus / Bacillus cereus < 10<sup>3</sup> ufc/g

Lieviti / Yeasts < 10<sup>3</sup> ufc/g

Muffe / Mould < 10<sup>3</sup> ufc/g

### Caratteristiche fisiche / Physical characteristics:

Croccante e sottile

Contaminanti metallici e non metallici assenti

*Crispy and wafer thin*

*Does not contain metal or non-metal foreign objects*

## IMBALLAGGIO E CONDIZIONI LOGISTICHE PACKAGING AND TRANSPORT CONDITIONS

### IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING:

Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti)

*Tray and polypropylene flow pack (monofilm roll) food grade (D.M. 21.03.1973 and further modifications)*

### IMBALLAGGIO SECONDARIO:

#### SECONDARY PACKAGING:

**Cartone / Box:** cm. 24x39x35

**Confezioni per scatola / Items per box:** n°20

**Cartoni per strato / Boxes per layer:** n°10

**Strati per pallet / Layers per pallet:** n°6

**Pallettizzazione / Type of pallets:** cm. 80x120

60 cartoni / boxes

**Peso netto all'origine / Net weight:** 100 g

**Trasporto / Transport:** a temperatura ambiente  
*at room temperature*



Cherchi  
Alghero  
**Pergamena  
di pane®**

INGREDIENTI: SEMOLATO RIMACINATO DI GRANO DURO,  
SALE, LIEVITO DI BIRRA. NON CONTIENE GRASSI AGGIUNTI.

VALORI NUTRIZIONALI 100g	
Energia	kcal 384 kJ 1631
Grassi	13,3 g
Di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	79,3 g
Di cui zuccheri	13,3 g
Proteine	14,4 g
Sale	3 g



8 021299 005240

100g e

Prodotto e confezionato nel laboratorio artigianale  
Via della Tecnologia, 32 - Z. Ind. Le San Marco  
Alghero (SS) - Italia - Tel./Fax +39 079 977913  
info@pergamenedipane.it www.pergamedipane.it