



## SCHEDA TECNICA

### “MICCA DI RANZANO BIOLOGICA”

Pane tipo “0” con strutto

Prodotto biologico ai sensi del Reg. CE 834/2007 operatore controllato DF06 organismo di controllo IT BIO 009 certificato di conformità n° CZ/CC 13910 DEL 15 11 2019.

<b>Descrizione</b>	Prodotto a lievitazione naturale con materie prime biologiche, lavorato con metodo meccanico.
<b>Ingredienti</b>	<b>Farina di grano tenero “0” biologica</b> , acqua, <b>lievito madre biologico</b> , strutto biologico, lievito di birra biologico, sale.  Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti
<b>Valori nutrizionali per 100 gr.</b>	Valore energetico kCal. 321 - kJ. 1.344 Grassi g. 5,16 di cui saturi g. 1,83 Carboidrati g. 60,32 di cui zuccheri g. 1,14 Proteine g. 10,50 Sale g. 0,02
<b>Peso</b>	270 gr. circa
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto: forma ovoidale irregolare con crosta croccante Sapore: gradevole; Odore: gradevole, Colore: dorato
<b>Miscelazione Lievitazione</b>	Gli ingredienti vengono impastati tramite movimentazione meccanica per 20 minuti circa L'impasto viene di seguito rinforzato con macchina formatrice. Una volta spezzato viene lasciato lievitare per 40 minuti.
<b>Cottura</b>	Cotto per un tempo di 40 minuti con forno a pellet ad una temperatura di 230°C
<b>Trasporto</b>	Furgoni chiusi ed igienicamente idonei, utilizzati per il solo trasporto alimentare
<b>Conservazione</b>	Conservare in un luogo fresco ed asciutto

<b>Shelf life</b>	Prodotto giornaliero, quindi fresco di giornata, durata di un giorno
<b>Luogo produzione</b>	Piazza Cavalieri, 4 - Ranzano di Palanzano (PR) Via della Malchioda 29-Piacenza (PC)
<b>Allergeni contenuti</b>	Glutine di frumento
<b>Lista allergeni da contaminazioni crociate</b>	Il prodotto può contenere tracce di: <ul style="list-style-type: none"><li>• Cereali contenenti glutine</li><li>• Arachidi e prodotti a base di arachidi</li><li>• Soia e prodotti a base di soia</li><li>• Frutta a guscio</li></ul>
REV 2020 Febbraio	Revisionato da Coppi Gianluca

*Per ulteriori informazioni sulla presenza di allergeni nel prodotto contattare :*

Produzione Ranzano [ilpanediranzano@biricca.it](mailto:ilpanediranzano@biricca.it) **0521 898188**

Produzione Piacenza **0523 1558522**