

PANIFICIO BENETOLLO RENZO & C. S.N.C.
VIA LUGANEGA NR. 107/A VIGONZA (PD).

TEL. 049/8099177

FAX. 049/8097424

E. MAIL panificio [benetollo@libero .it](mailto:benetollo@libero.it)

SCHEDA TECNICA	Data: 01/11/2019
HAMBURGER SESAMO 90 GR. X 24 congelato	Rev 03

1. CODICE EAN 2000410000001
2. NOME DEL PRODOTTO HAMBURGER SESAMO 90 GR.

3. DESCRIZIONE PROCESSO TECNOLOGICO

Il processo produttivo è composto dalle seguenti fasi:

FASE	DESCRIZIONE
A	PRELIEVO MATERIE PRIME
B	PREPARAZIONE IMPASTO
C	FORMATURA
D	LIEVITAZIONE
E	COTTURA
F	RAFFREDDAMENTO
G	CONFEZIONAMENTO
H	CONGELAMENTO

4. GRAMMATURA PRODOTTO E CONFEZIONE

	U.M.	VALORE STANDARD
Peso netto unità vendita	g	90
Peso dichiarato per confezione da 24 pezzi	g	2160

5. DENOMINAZIONE LEGALE

PRODOTTO DELLA PANIFICAZIONE
"HAMBURGER SESAMO 90 GR."

6. ELENCO INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, oli e grassi vegetali 2,8% (palma, palmisti, cocco, **soia**, girasole), zucchero, semi di **sesamo**, lievito di birra, emulsionanti: E471 - E481, sale, Farina di cereali maltati (**glutine**)

OGM: Assenti

Allergeni presenti: Farina di grano tenero, semi di sesamo.

Può contenere tracce di: Farina di soia, Frutta a guscio, Uova, Latte

7. CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

7.1 CARATTERISTICHE PREIMBALLAGGIO

Sacco trasparente per uso alimentare contenente 24 pezzi

Grammatura: 36 g

7.2 CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

Scatola in cartone ondulato contenente 1 confezione da 24 pezzi ognuna.

Dimensioni: 385 x 287 x 218 mm

Grammatura: 450g

7.3 PALLETTIZZAZIONE

Il prodotto viene trasportato su Pallet EPAL (800 x 1200 mm) con la seguente composizione:

Scatole per strato: 8

Strati per pallet: 8

Totale scatole: 64

Altezza pallet: 190 cm

8. MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: Da consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione

Temperatura di conservazione: Da conservare ad una temperatura massima di -12 °C;
una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato; deve essere conservato in frigo e consumato entro 48 ore dallo scongelamento.

9. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale u.f.c./g inf. 1000

Coliformi totali u.f.c./g inf. 10

E.coli u.f.c./g assenti

Stafilococco coag. pos. u.f.c./g inf. 10

Salmonella /25g assenti

10. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	kcal	305	kJ	1.292	Fibre	g	1,6
Grassi			g	4,8	Proteine	g	7,8
di cui: acidi grassi saturi			g	1,4			
Carboidrati			g	57	Sale	g	1,5
di cui: zuccheri			g	6,7			

11. TRASPORTO

Automezzo dotato di coibentazione e sistema di refrigerazione.

EMISSIONE		APPROVAZIONE
Responsabile Controllo Qualità		Direzione