



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DATI DEL PRODUTTORE

Altino pane S.r.l.

P. IVA IT03690810266

Stabilimento: Via Mazzon, 8 * 30020 Quarto d'Altino (VE) * Italia

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA:

Maxi toast scrostato - taglio grosso, medio, fino

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane di tipo "0" con strutto - Congelato –

COD. PRODOTTO: 07F /07M /07G

CODICE EAN 803289430022 / 803289430023 / 803289430024

CODICE EAN CARTONE 803289430922/803289430923/803289430924

DESCRIZIONE:

Pane a forma di parallelepipedo 13,5 cm x 13,5 cm x 50 cm di consistenza particolarmente morbida, senza crosta.

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, strutto(4,5%), sale, lievito fresco, farina di SOIA, LATTOSIO, PROTEINE DI LATTE, tracce d'olio di colza.

PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE:

Il processo di panificazione è quello tradizionale con due lievitazioni. Le forme, che hanno un peso di circa 3300 g, dopo la cottura vengono private di crosta ed affettate. Le fette ottenute sono 13,5 cm x 13,5 cm x 10/12/14 mm. Le operazioni di taglio e confezionamento sono effettuate in ambiente confinato con aria sottoposta a filtrazione assoluta. Il prodotto così confezionato viene sottoposto al processo di congelamento in idoneo abbattitore.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contenuto d'acqua	g/100g	32,26
Grassi	g/100g	4,28
di qui Grassi saturi	g/100g	1,64
Proteine(Nx6,25)	g/100g	8,82
Carboidrati	g/100g	53,16
di qui zuccheri totali	g/100g	1,39
Sale	g/100g	1,48
Fibre alimentari	g/100g	3,75



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Determinazione	Unità di misura	Risultato
Conta dei microrganismi a 30°C	UFC/g	<10
Lieviti e Muffe	UFC/g	<10
Salmonella spp	presenza/assenza/25g	Assente
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<10

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

Valore energetico	calcolo	286 Kcal/100g
Valore energetico	calcolo	1212 KJ/100g

ALLERGENI: Cereali contenenti glutine, soia e prodotti a base di soia, lattosio e proteine di latte. Può contenere tracce di uovo, arachidi, sesamo.

ETICHETTATURA PRODOTTO:

L'etichetta risponde ai dettami del D.lgs 109/92 e del D.P.R. 502/98 e normativa regolamento UE 1169/2011.

QUANTITÀ NOMINALE:

1800 g e

DURATA PRODOTTO E MODALITÀ CONSERVAZIONE:

Il prodotto conservato congelato ad una temperatura inferiore o uguale a -12° C mantiene le proprie caratteristiche organolettiche e di salubrità per la durata di 12 mesi.

MODALITÀ UTILIZZO:

Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 72 ore e non può essere ricongelato.

MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:

Il prodotto viene confezionato con sacchi di LDPE trasparente.

MODALITÀ D'IMBALLAGGIO:

Il prodotto viene imballato in cartoni da 6 confezioni, impilato su EUR-EPAL pallet 80 x 120 cm e quindi fasciato con film estensibile trasparente. Il pallet è composto da 7 strati da 4 cartoni ciascuno, per un totale di 28 colli.



Quarto d'Altino 03/03/2021