



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DATI DEL PRODUTTORE:

Società Altino pane S.r.l. - Treviso (TV)
Stabilimento: Via Mazzon, 8-Quarto d' Altino (VE).

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane di tipo "0" con strutto - Congelato –

COD. PRODOTTO: 09G/09M/09F

COD.EAN: 803289430027/ 803289430028/083289430029

CODICE EAN CARTONE:803289430927/ 803289430928/083289430929

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA:

Ciabatta

DESCRIZIONE:

Prodotto di consistenza particolarmente morbida, con alveolatura regolare della mollica e crosta ben evidenziata.

INGREDIENTI:

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

PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE:

Il prodotto deriva da un particolare impasto di farine pregiate con acqua, strutto puro di suino, sale, farina di cereali maltati e lievito di birra. Il processo di panificazione è quello tradizionale con due lievitazioni. Le forme, che hanno un peso di circa 1.5 Kg, dopo la cottura vengono affettate e confezionate. Le operazioni di 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	1,44
Ceneri	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.

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: 1250 g e.

DURATA PRODOTTO E MODALITÀ CONSERVAZIONE:

Il prodotto conservato 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 é composto da 7 strati da 4 cartoni ciascuno, per un totale di 28 colli.



Quarto d'Altino 03/03/2021