

## Pane Kebab 85 g 20 pz sc. 1,7 kg

Morbido panino pronto per la farcitura

**Ingredienti<sup>1</sup>** semola rimacinata di **grano** duro, acqua, lievito, olio extra vergine d'oliva (2%), sale, lievito naturale in polvere (farina di **grano** tenero tipo<sup>0</sup>)

Informazioni nutrizionali <sup>2</sup>	100 g	AR per 100 g	Porzione 85 g	AR per Porzione	Valore di riferimento <sup>3</sup>
<b>Energia</b>	<b>1192</b>	14.2 %	<b>1013</b>	12.1 %	8400 kJ
<b>Energia</b>	<b>282</b>	14.1 %	<b>240</b>	12.0 %	2000 kcal
<b>Grassi</b>	<b>2.4</b>	3.4 %	<b>2.0</b>	2.9 %	70 g
<b>di cui grassi saturi</b>	<b>0.3</b>	1.5 %	<b>0.3</b>	1.3 %	20 g
<b>Carboidrati</b>	<b>55</b>	21.2 %	<b>47</b>	18.0 %	260 g
<b>di cui zuccheri</b>	<b>1.4</b>	1.6 %	<b>1.2</b>	1.3 %	90 g
<b>Fibre</b>	<b>2.8</b>		<b>2.4</b>		
<b>Proteine</b>	<b>8.6</b>	17.2 %	<b>7.3</b>	14.6 %	50 g
<b>Sale</b>	<b>1.4</b>	23.3 %	<b>1.2</b>	19.8 %	6 g

## Prodotto cotto surgelato

**Denominazione di vendita:** Pane surgelato alla semola rimacinata di grano duro con olio extra vergine di oliva 2.0%

Forma **tonda**  
 Dimensione **14 cm**  
 Peso al pezzo **85 g**

### Allergeni

Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Latte, Semi di sesamo, Senape, Soia, Uova

### Note

<sup>1</sup> Gli allergeni presenti sono riportati in neretto, come previsto dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011... <sup>2</sup> Per prodotto cotto. <sup>3</sup> Assunzioni per adulto medio. <sup>6</sup> Valori indicativi per una qualità ottimale.

### Conservare e preparare al meglio

**!** Consumare il prodotto entro la data riportata in etichetta. **Il prodotto non va ricongelato e va consumato entro 24 ore.**

Calo peso medio cottura: **0 %**  
 Il calo peso è riferito al metodo di cottura indicato in scheda tecnica.

Conservare a **-18 °C**  
 Shelf life da surgelato, (nella confezione originale): **360 gg**

### 1. Preparazione

Scongelare: **SI**  
 Teglia -  
 Disporre in teglia: -

### 2. Cottura<sup>6</sup>

### Valori microbiologici

Staphylococcus coag. positivo	< 10 ufc/g
Microorganismi mesofili	< 1000 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

### PARAMETRI CHIMICI

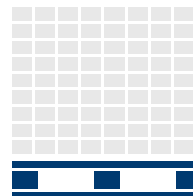
Aflatossina B1	1.4 µg/kg
Somma di aflatossine B1, B2, G1, G2	2.8 µg/kg
Ocratossina A	2.1 µg/kg
Desossivalenolo	500 µg/kg
Zeralenone	50 µg/kg
Cadmio	0.2 mg/kg

Operiamo in regime di Autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP, in accordo al Reg. CE 852/853/2004. Gli addetti alla manipolazione di alimenti sono formati sulle procedure da applicare nello svolgimento della propria attività, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione degli alimenti. **Il valore di acrilammide è conforme al livello di riferimento del Regolamento (UE) 2017/2158.**

### Confezione e imballaggio

Busta HDPE	Cartone/Crt		Bancale/Bnc
Peso busta: <b>20g</b>	Peso cartone: <b>310 g</b> Quantità netta: <b>1.700 kg</b> Peso lordo: <b>2.030 kg</b> <b>400x310x210 (L1xL2xH) mm</b>		Pallet in legno EPAL
			Peso lordo: <b>170 kg</b> <b>80x120x205 (H) cm</b>

### Composizione bancale



Pz. medi x Crt.: **20**

Strati: **9**  
 Crt. x strato: **8**  
 Crt. x bnc: **72**



Per la corretta tracciabilità del prodotto non separarlo dall'imballo secondario