

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

Morbido panino pronto per la farcitura

Ingredienti¹ semola rimacinata di **grano** duro, acqua, lievito, olio extra vergine d'oliva (2%), sale, lievito naturale in polvere (farina di **grano** tenero tipo⁰)

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

¹ 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... ² Per prodotto cotto. ³ Assunzioni per adulto medio. ⁶ 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. Cottura⁶

Valori microbiologici

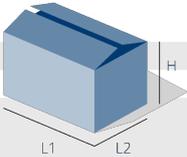
Staphylococcus coag. positivo	< 10 ufc/g
Microorganismi mesofili	< 1000 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

PARAMETRI CHIMICI

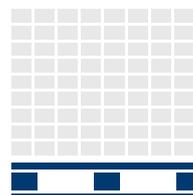
Aflatossina B1	1.4 µg/kg
Somma di aflatossine B1, B2, G1, G2	2.8 µg/kg
Ocratossina A	2.1 µg/kg
Desossivalenolo	500 µg/kg
Zeralenone	50 µg/kg
Cadmio	0.2 mg/kg

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: 20g	Peso cartone: 310 g Quantità netta: 1.700 kg Peso lordo: 2.030 kg 400x310x210 (L1xL2xH) mm		Pallet in legno EPAL
			Peso lordo: 170 kg 80x120x205 (H) cm

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