



## SCHEMA 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: 08I

**CODICE EAN CONFEZIONE: 803289430050**

**CODICE EAN CARTONE : 803289430950**

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA:** Grill Integrale.

### DESCRIZIONE:

Prodotto costituito da fette con la testa a forma di "fungo", con alveolatura regolare della mollica e crosta ben evidenziata.

### INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, farina integrale di GRANO tenero (25%), strutto puro di suino(3%), sale, lievito fresco, farina di SOIA, amido di FRUMENTO, LATTOSIO e PROTEINE DI LATE, estratto di malto d'ORZO.

### PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE:

Il prodotto deriva da un particolare impasto di farine pregiate. Le forme, che hanno un peso di circa 1.7 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: CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contenuto d'acqua	g/100g	32.25
Grassi	g/100g	4,00
di qui Grassi saturi	g/100g	1,625
Fibre	g/100g	3.73
Proteine	g/100g	8.88
Carboidrati	g/100g	49.19
di qui zuccheri totali	g/100g	0.86
Sale	g/100g	1,40
Ceneri	g/100g	1,95

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Carica Batterica Totale	1000 max	U.F.C./ g
St. Aureus :	Assenti	
Escherichia Coli :	Assenti	
Lieviti:	< 10	“
Muffe:	< 50	“

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore leggermente castano, aroma fragrante, sapore caratteristico e gradevole.

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:**

per 100 g di prodotto

Valore Energetico:	276 kcal	1165 kJ
--------------------	----------	---------

**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:** 1500 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(515x315x326) da 5 confezioni, impilato su EUR-EPAL pallet 80 x 120 cm e quindi fasciato con film estensibile trasparente. Il pallet è composto da 6 strati da 5 cartoni ciascuno, per un totale di 30 colli.

Quarto d'Altino, 03/03/2021