



AGRITECH[®] S.p.A.

Prodotti da forno surgelati

Sede: 20127 MILANO - Via Oxilia, 22
Stabilimento e Amministrazione
48010 S.Michele – Ravenna
Via Braccasca, 54/B
Tel 0544/416611; Fax 0544/414270
Info@agritechspa.it
www.agritechspa.it

Pagina 1/3

AGRITECH S.p.A.	Scheda prodotto:	Codice interno
	PARTY 32 g Prodotto da forno , congelato	articolo : 107177 Data: 05/02/07 Rev. 0

1. DESCRIZIONE PRODOTTO

Composizione di 4 tipologie di panini di forma rotonda con diverse farciture e semi in superficie.



Provenzale



Lipari



Papavero



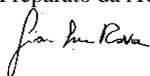
Sesamo



2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Aspetto generale

Mini panini di forma rotonda e di piccola dimensione con semi di vari essenze vegetali in superficie o nell' impasto. La faccia superiore si presenta con vari disegni a seconda della tipologia di panino e con scarpature artificiali; la faccia inferiore si presenta liscia.

Preparato da AQ : 	Approvato da RDD : 
--	---





AGRITECH[®] S.p.A.

Prodotti da forno surgelati

Sede: 20127 MILANO - Via Oxilia, 22

Stabilimento e Amministrazione

48010 S.Michele – Ravenna

Via Braccasca, 54/B

Tel 0544/416611; Fax 0544/414270

Info@agritechspa.it

www.agritechspa.it

Pagina 2/3 (107177) Rev. 0

- Colore

Da surgelato: dorato chiaro e con la colorazione caratteristica a seconda delle 4 referenze (vedi foto).

Dopo riscaldamento: dorato con sfumature brune omogenee sulla superficie.

- Odore/Sapore

Da surgelato: gradevoli, tipici del pane cotto.

Dopo riscaldamento: di pane fresco, fragrante caratterizzato dalla tipologia di seme o dalla farcitura del panino.

Assenza assoluta di odori o sapori estranei o sgradevoli.

- Consistenza

Dopo riscaldamento: il prodotto ha mollica soffice non filamentosa, crosta morbida, sottile e di facile masticazione.

3. INGREDIENTI

Mini panino Provenzale

Farina di grano tenero tipo "0", acqua, erbe fini, lievito naturale, sale fino, farina di cereali maltati, grassi vegetali, olio extra vergine di oliva, estratto di malto, emulsionante: lecitina di soia, timo.

Mini panino Lipari

Farina di grano tenero tipo "0", acqua, polpa di pomodoro, capperi, olive nere, lievito naturale, grassi vegetali, farina di cereali maltati, sale, estratto di malto, origano, emulsionante: lecitina di soia.

Mini panino Papavero

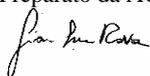
Farina di grano tenero tipo "0", acqua, semi di papavero, lievito naturale, sale fino, farina di cereali maltati, grassi vegetali, olio extra vergine di oliva, estratto di malto, emulsionante: lecitina di soia.

Mini panino al Sesamo

Farina di grano tenero tipo "0", acqua, semi di sesamo, lievito naturale, sale fino, farina di cereali maltati, grassi vegetali, olio extra vergine di oliva, estratto di malto, emulsionante: lecitina di soia.

4. SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE

Scongellare a temperatura ambiente per circa 5 minuti e scaldare in forno caldo a 180 ° C – 200 ° C per circa 2 minuti.

Preparato da AQ : 	Approvato da RDD : 
--	---





AGRITECH[®] S.p.A.

Prodotti da forno surgelati

Sede: 20127 MILANO - Via Oxilia, 22

Stabilimento e Amministrazione

48010 S.Michele – Ravenna

Via Braccasca, 54/B

Tel 0544/416611; Fax 0544/414270

Info@agritechspa.it

www.agritechspa.it

Pagina 3/3 (107177) Rev. 0

5. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Peso 100 g di prodotto

	Mino panino Provenzale	Mini panino Lipari	Mini panino Papavero	Mini panino Sesamo
Carboidrati g	55,1	53,6	54,8	54,8
Proteine g	9,9	9,7	10,3	10,3
Grassi g	3,8	3,6	3,7	3,9
Energia Kcal	294	286	293	296
Energia Kj	1246	1210	1244	1251

6. DESCRIZIONE IMBALLO, PESI, DIMENSIONI, TOLLERANZE

Flow pack in materiale plastico per alimenti.

N° confezioni per cartone:

8 da 16 pezzi garantiti; (2 confezioni per tipo di mini panino)

Dimensioni cartone (mm)

(lunghezza-larghezza-altezza):

395-348-390

Peso netto del prodotto

nel cartone:

4000 g

Tipo bancale:

EPAL

N° cartoni per bancale:

30

N° strati:

5

N° cartoni per strato:

6

Altezza pallet (mm):

2100

7. PESI, DIMENSIONI, TOLLERANZE

Peso netto u.v.:

4000 g

N° pezzi/u.v.:

128 (32 per tipo di mini panino)

Diametro pezzo:

93 ± 2 mm indicativo

Altezza pezzo:

42 ± 3 mm indicativo

Peso/pezzo:

32 ± 1 g indicativo

8. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Max	Metodo
Conta mesofila totale	5x10 ⁶ UFC/g	UNI ISO 4833/01-88
Coliformi totali	3x10 ³ UFC/g	FDA -BAM - 4/95
<i>Escherichia coli</i>	1x10 ² UFC/g	FDA -BAM - 4/95

Preparato da AQ :

Approvato da RDD :

