



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Codice articolo
470

Pane da tramezzini 1000g

Categoria: Pane di tipo "0" con olio di semi di girasole
Posizione legale: Pane a media conservazione.
Cod. Ean 13: 8008081005695



Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole 2,5%, zucchero, sale, lievito di birra.
Trattato con alcool etilico.
Può contenere tracce di **soia, latte, senape e semi di sesamo**

Preimballo:
Film plastico+ etichetta prestampata

Confezione:
Pacchetto da g 1000 netti, 10 fette.
Unità di vendita:
Cartone contenente 4 confezioni da 1000 g
Misure U.V.: mm 495 x 250 x 215 h
Peso lordo U.V.: kg 4,6

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	1035 kJ – 245 kcal	
Grassi	g	3,2
di cui acidi grassi saturi	g	0,5
Carboidrati	g	44,8
di cui zuccheri	g	4,3
Fibre	g	2,2
Proteine	g	8,1
Sale	g	1,1

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero per alcuni giorni.
Temperatura ottimale: 0°<T< 20°C
Umidità ottimale: U.R. 35/65%
Scadenza: 85 giorni dalla data di produzione
Lotto: anno/settimana/giorno progressivo

Logistica:
Cartoni per pallets: 60
Cartoni per strato: 6
Strati per paletta: 10
Altezza pallet completo: cm 230
Peso Pallet: kg 291
Condizioni di trasporto: Camion refrigeranti con ATP
FRA-FRC in accordo alle normative di trasporto vigenti.
Temperatura di trasporto: +0/+20°C

DOC	DATA	REDATTO	VERIFICATO	APPROVATO	REVISIONE
ST470	04/05/2022	RdP	RAQ	DG	05

Dati microbiologici:			Allergeni: dichiarati nell'elenco ingredienti.
pH		5,2÷5,6	Contaminazione incrociata: soia, latte e semi di sesamo. Rischio OGM: nello stabilimento non sono utilizzati prodotti OGM o derivanti da organismi geneticamente modificati
Aw		0,93÷0,96	
Umidità	%	39÷42	
C.B.T. [®]	ufc/g	<10 ³	
Muffe e lieviti	ufc/g	<10 ²	
Bacillus Subtilis	ufc/g	Assente	

DOC	DATA	REDATTO	VERIFICATO	APPROVATO	REVISIONE
ST470	04/05/2022	RdP	RAQ	DG	05