

	SPECIFICA TECNICA	SCHEDA: 2 Approvazione del 01.07.1998
	BIBANESI CLASSICI	Rev. 16 del 13.03.2020



i Bibanesi®

con olio extra vergine di oliva



1. Identificazione prodotto

DENOMINAZIONE : i Bibanesi con Olio Extra Vergine di Oliva – Classic I ITALIA - art. 41

PRODOTTO : Pane tipo “0” con Olio Extra Vergine di Oliva (12%) e Semi di Sesamo (0,2%)

GRAMMATURA CONFEZIONE PRODOTTO : g. 400 - CODICE EAN confezione : 8 8 009086 101023

2. Ingredienti

Farina di grano tenero tipo 0 – Olio extra vergine di oliva (12%) – Strutto - Sale - Estratto di malto (**orzo, grano**) - Farina di cereali maltati (**orzo, grano**) - Lievito – Spolvero in superficie con **semi di sesamo** (0,2%).

Può contenere tracce di **soia**.

Preparata: ROBERTA VERLOTTA

Verificata e approvata da RDD: FRANCESCA DA RE

	SPECIFICA TECNICA	SCHEDA: 2 Approvazione del 01.07.1998
	BIBANESI CLASSICI	Rev. 16 del 13.03.2020

3. Caratteristiche Organolettiche e Tecnologiche

Bocconcini di pane stirati a mano (stirato corto), friabili, leggermente salati e secchi con quantità ridotta di semi di sesamo in superficie. Forma variabile. Colore : giallo dorato con l'imbiondimento tipico della crosta di pane, talvolta leggermente abbronzata. Sapore : di pane, leggero e gradevole con gusto piacevolmente influenzato dall'olio extravergine di oliva.

Assenza di additivi (conservanti, emulsionanti, ecc...) - Lieviti lunghi - Stiratura manuale della pasta – Lunga cottura a bassa temperatura variata.

Alcuni parametri fondamentali dei principali ingredienti sono correlati alla dinamica di processo e alle caratteristiche standard del prodotto finito in funzione della qualità intrinseca. Così ad esempio la lavorazione a lieviti lunghi è resa ottimale grazie all'utilizzo di farine ricche di glutine.

La non deperibilità e la lunga conservazione in ottime condizioni di integrità sono favorite, oltre che dagli accorgimenti relativi allo stoccaggio (cfr. Punto 8), dalla ridotta umidità del prodotto (max 2,5%) e dall'impiego al 12% di olio extravergine di oliva certificato a bassissima acidità (< 0,5%) e limitato numero di perossidi (< 10) tale da ritardare e rallentare quanto possibile il processo di ossidazione dell'olio e il conseguente irrancidimento.

4. Caratteristiche chimico-fisiche

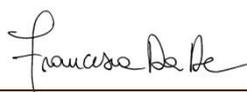
Umidità g / 100 g 0,74

5. Valori nutrizionali

	1986 kJ / 473 kcal
Grassi	19 g
di cui: - acidi grassi saturi	3,9 g
Carboidrati	61 g
di cui: - zuccheri	2,4 g
Proteine	13 g
Sale	2,0 g

Preparata: ROBERTA VERLOTTA

Verificata e approvata da RDD: FRANCESCA DA RE



	SPECIFICA TECNICA	SCHEDA: 2 Approvazione del 01.07.1998
	BIBANESI CLASSICI	Rev. 16 del 13.03.2020

6. Confezionamento e imballaggi

Composizione incarto : Poliestere / Carta / Alluminio / Polietilene

grammatura totale : 147,7 ± 7% (gr./m²)

spessore totale : 125 ± 8% (my)

permeabilità O₂ : < 1

permeabilità H₂O : < 1

Composizione scatola: cartone tipo microtriplo (due onde con spessore - totale c.a 4 mm);
 Composizione incarto: Poliestere / Carta / Alluminio / Polietilene; Numero confezioni per scatola: 8; Scatola, dimensioni: 41x36x30h; Incarto, dimensioni: 19x10x30h; Codice Ean scatola : 18 009086 101457; Volume scatola in m³: 0,048; Scatola, peso netto: Kg. 4,000; Scatola, peso lordo: Kg. 5,000; Scatole per pallet: (EUR-EPAL) 36; Altezza euro-pallet compreso legno in cm.: 200.

7. Termine minimo di conservazione (shelf life):

12 mesi dalla data di produzione

8. Stoccaggio:

Conservare in luogo fresco e asciutto / Per un'ottima conservazione de *i Bibanesi*, una volta aperto richiudere il sacchetto con l'apposito sigillo adesivo.

9. Luogo di produzione:

Stabilimento di: Via Borgo Nobili, 9 – BIBANO di GODEGA DI S.URBANO 31010 (TV) ITALIA – (A)

Stabilimento di : Via Palù, 40/42 - ZOPPE' di SAN VENDEMIANO 31020 (TV) ITALIA - (B)

Azienda con sistema qualità certificato:



Preparata: ROBERTA VERLOTTA

Verificata e approvata da RDD: FRANCESCA DA RE

