



SCHEMA TECNICA PRODOTTO



DATI DEL PRODUTTORE

Altino pane S.r.l. ó Treviso (TV)

Stabilimento: Via Mazzon, 8 ó 30020 Quarto d'Altino (VE).

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA:

Tramezzone spinaci

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane di tipo 000 con spinaci - Congelato -.

DESCRIZIONE:

Pane in cassetta a fette, congelato.

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo 000, acqua, spinaci(10%), strutto(3,5%), sale, lievito di birra, farina di soia, destrosio, emulsionante E471, origano.

PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE:

Il processo di panificazione è quello tradizionale con due lievitazioni. Le forme, che hanno un peso di circa 3300 g, dopo la cottura vengono private della crosta ed affettate in modo automatico. Le fette ottenute sono a loro volte confezionate in modo automatico. 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:

Determinazione	Unità di misura	Risultato
Contenuto d'acqua	g/100g	38.90
Grassi :	g/100g	3.84
Proteine(Nx6,25):	g/100g	12.04
Carboidrati:	g/100g	45.00
Ceneri:	g/100g	1,81



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta batterica mesofila totale	<10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g
Lieviti	<50 "
Muffe	<50 "

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

Valore energetico	calcolo	253 Kcal/100g
Valore energetico	calcolo	1078 KJ/100g

ETICHETTATURA PRODOTTO:

L'etichetta risponde ai dettami del D.L.vo 109/92 e del D.P.R. 502/98.

QUANTITÀ NOMINALE:

1500 g e

DURATA PRODOTTO E MODALITÀ CONSERVAZIONE:

Il prodotto conservato ad una temperatura tra $\pm 12^{\circ}\text{C}$ e $\pm 15^{\circ}\text{C}$ 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 flou pack di polipropilene trasparente.

MODALITÀ D'IMBALLAGGIO:

Il prodotto viene imballato in cartoni da 8 confezioni, impilato su EUR-EPAL pallet 80 x 120 cm e quindi fasciato con film estensibile trasparente. Il Pallet composto da 8 strati da 4 cartoni ciascuno, per un totale di 32 colli.