



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

		Tramezzino Colorato		g 1000	
Cod.	02 N				
02 R		-12° C			
02 S				365	
					
					

DATI DEL PRODUTTORE

Altino pane S.r.l. . Treviso (TV)
Stabilimento: Via Mazzon, 8 . 30020 Quarto d'Altino (VE).

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA

Tramezzino segale.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane di tipo 0+ con segale - Congelato -.

DESCRIZIONE:

Pane in cassetta a fette, congelato.

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo 0+, acqua, farina di segale(6%), strutto(3,5), sale, lievito di birra, cereali maltati, estratto di malto d'orzo, emulsionante E471.

PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE:

Il prodotto deriva da un particolare impasto di farine pregiate, farina di segale con acqua, strutto di puro suino, lievito di birra, sale, e cereali maltati. Il processo di panificazione è quello tradizionale con due lievitazioni, che si completa in circa 12 ore. Le forme, che hanno un peso di circa 2450 g, dopo la cottura vengono private della crosta ed affettate in modo automatico. Le fette ottenute sono, a loro volta, confezionata in modo totalmente 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:

Umidità:	39,8 % t.q.
Ceneri:	2,1 % t.q.
Grassi	4,6 % t.q.
Proteine:	8,8 % t.q.
Carboidrati:	44,7 % t.q.



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica Batterica Totale	100 max	U.F.C./ g
St. Aureus :	Assenti	
Escherichia Coli :	Assenti	
Lieviti:	< 50	%
Muffe:	< 50	%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore marrone scuro, aroma fragrante, sapore caratteristico e gradevole.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

Valore Energetico: 255 Kcal /100g 1079kJ

ETICHETTATURA PRODOTTO:

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

QUANTITÀ NOMINALE:

1000 g È

DURATA PRODOTTO E MODALITÀ CONSERVAZIONE:

Il prodotto conservato ad una temperatura tra .12_C e i .15_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 DIBALLAGGIO:

Il prodotto viene imballato in cartoni da 6 confezioni, impilato su EUR-EPAL pallet 80 x 120 cm e quindi fasciato con film estensibile trasparente. Il Pallet composto da 9 strati da 6 cartoni ciascuno, per un totale di 54 colli.