



SCHEMA TECNICO PRODOTTO

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane di tipo % con spinaci - Congelato -.

DESCRIZIONE:

Pane in cassetta a fette, congelato.

INGREDIENTI:

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

PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE:

Il prodotto deriva da un particolare impasto di farine pregiate, con acqua, spinaci in polvere, strutto di puro suino emulsionato, lievito di birra, sale. 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 2200 g, dopo la cottura vengono private della crosta ed affettate in modo automatico. Le fette ottenute sono, a loro volta, confezionate 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 %
Ceneri:	2,1 %
Grassi	4,6 %
Proteine:	8,8 %
Carboidrati:	44,7 %



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore verde, aroma fragrante, sapore caratteristico e gradevole con nota di spinaci.

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 E

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.