



## SCHEDA 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:

**Maxi toast scrostato integrale ó taglio grosso**

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane di tipo integrale con strutto - Congelato

### COD. PRODOTTO: 07I

### DESCRIZIONE:

Pane a forma di parallelepipedo 13cm x 13cm x 50 cm di consistenza particolarmente morbida..

### INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo 00, farina integrale di GRANO tenero (25%), acqua, strutto(3,5%), sale, lievito fresco, farina di SOIA estratto di malto d'ORZO, LATTOSIO, PROTEINE DI LATTE e GLUTINE di FRUMENTO.

### 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 affettate. Le fette ottenute sono 13cm x 13 cm x 14 mm. Le operazioni di taglio e 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

Contenuto d'acqua	g/100g	34,6
Grassi	g/100g	3.23
di cui Grassi saturi	g/100g	1,20
Proteine(Nx6,25)	g/100g	9.31
Carboidrati	g/100g	46.98
di cui zuccheri totali	g/100g	1.41
Sale	g/100g	1,44
Ceneri	g/100g	1,8

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Carica Batterica Totale	1000 max	U.F.C./ g
St. Aureus :	Assenti	
Escherichia Coli :	Assenti	
Lieviti:	< 10	o
Muffe:	< 50	o

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:**

per 100 g di prodotto		
Valore Energetico:	280 kcal	1184 kJ

**ALLERGENI:** Cereali contenenti glutine, soia e prodotti a base di soia, lattosio e proteine di latte.

**ETICHETTATURA PRODOTTO:**

L'etichetta risponde ai dettami del D.L.vo 109/92 e del D.P.R. 502/98 e normativa regolamento UE 1169/2011.

**QUANTITÀ NOMINALE:**

1800 g e

**DURATA PRODOTTO E MODALITÀ CONSERVAZIONE:**

Il prodotto conservato ad una temperatura tra 0-12°C e i 0-15°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 sacchi di peLD trasparente.

**MODALITÀ DI IMBALLAGGIO:**

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 è composto da 7 strati da 4 cartoni ciascuno, per un totale di 28 colli.