



## **SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

### **DATI DEL PRODUTTORE:**

Società Altino pane S.r.l. - Treviso (TV)

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

### **DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Pane di tipo 000 con strutto - Congelato

COD. PRODOTTO: 08I

### **DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA:**

Grill Integrale.

### **DESCRIZIONE:**

Prodotto costituito da fette con la testa a forma di fungo, con alveolatura regolare della mollica e crosta ben evidenziata.

### **INGREDIENTI:**

Farina di GRANO tenero tipo 000, acqua, farina integrale di GRANO tenero (25%), strutto(3%), sale, lievito fresco, farina di SOIA, amido di FRUMENTO, LATTOSIO e PROTEINE DI LATE, estratto di malto d'ORZO.

### **PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE:**

Il prodotto deriva da un particolare impasto di farine pregiate. Le forme, che hanno un peso di circa 1.7 Kg, dopo la cottura vengono affettate e confezionate. 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: CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Contenuto d'acqua	g/100g	33.54
Grassi	g/100g	4,28
di cui Grassi saturi	g/100g	1,64
Proteine	g/100g	9.61
Carboidrati	g/100g	50.77
di cui zuccheri totali	g/100g	1.32
Sale	g/100g	1,40
Ceneri	g/100g	1,49

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore leggermente castano, aroma fragrante, sapore caratteristico e gradevole.

**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:** 1500 g e.

**DURATA PRODOTTO E MODALITÀ CONSERVAZIONE:**

Il prodotto conservato ad una temperatura tra 612• C e i 615• 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 D'IMBALLAGGIO:**

Il prodotto viene imballato in cartoni da 5 confezioni, impilato su EUR-EPAL pallet 80 x 120 cm e quindi fasciato con film estensibile trasparente. Il pallet è composto da 6 strati da 5 cartoni ciascuno, per un totale di 30 colli.