



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 00 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 00, acqua, farina integrale di GRANO tenero (25%), strutto(3%), sale, lievito fresco, farina di SOIA, amido di FRUMENTO, LATOSIO 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: CARATTERISTIQUE 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	Ø
Muffe:	< 50	Ø

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 DI 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.