



## SCHEMA 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:

Rustico snack

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane di tipo 000 con strutto - Congelato -

### DESCRIZIONE:

Pane a forma di rettangolare costituito da fette di circa 50 g l'una, di consistenza morbida e crosta sottile ed evidenziata.

### INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo 000, acqua, strutto(4%), sale, lievito, amido di frumento, farina di soia, lattosio, proteine di latte.

### PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE:

Il processo di panificazione è quello tradizionale con due lievitazioni. Le forme, che hanno un peso di circa 2000 g, dopo la cottura vengono affettate e confezionate. Le fette ottenute sono 15 cm x 12 cm x 10/12/14 mm. 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:

Determinazione	Metodo di prova	Risultato
Ceneri:	ISTISAN 1996/34	1.82
Contenuto d'acqua	ISTISAN 1996/34	32.93
Proteine (N x 6.25)	ISTISAN 1996/34	9,58
Grassi	DM 23/07/1994 GU SO n°186	5,04
Carboidrati	004 MPP	43.93



### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Conta batterica mesofila totale	10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g
Lieviti	<50 "
Muffe	<50 "

### **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:**

Valore energetico	calcolo	321 Kcal/100g
Valore energetico	calcolo	1350 KJ/100g

### **ETICHETTATURA PRODOTTO:**

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

### **QUANTITÀ NOMINALE:**

1700 g e

### **DURATA PRODOTTO E MODALITÀ CONSERVAZIONE:**

Il prodotto conservato ad una temperatura tra  $+2^{\circ}\text{C}$  e  $+5^{\circ}\text{C}$  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 composto da 7 strati da 4 cartoni ciascuno, per un totale di 28 colli.

Quarto d'Altino (VE)  
08/09/2009

Altino pane S.r.l.  
Dott.ssa Biljana Trninic