



## **SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

### **DATI DEL PRODUTTORE**

Altino pane S.r.l.

P. IVA IT03690810266

Stabilimento: Via Mazzon, 8 \* 30020 Quarto d'Altino (VE) \* Italia

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

**Tramezzone bianco**

### **DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Pane di tipo "0" con strutto - Congelato

### **DESCRIZIONE:**

Pane in cassetta a fette, decorticato, congelato.

**CODICE PRODOTTO: 01D**

**CODICE EAN 803289430101**

### **INGREDIENTI:**

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, strutto (3,5%), sale, lievito fresco, farina di SOIA, destrosio, emulsionante E471.

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

Il processo di panificazione è quello tradizionale con due lievitazioni che si completa in circa 20 ore. Le forme, che hanno un peso di circa 3000 g, dopo la cottura vengono private della crosta ed affettate in modo automatico. Le fette ottenute sono a loro volte confezionate in modo 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:**

<b>Determinazione</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Risultato</b>
Contenuto d'acqua	g/100g	40,67
Grassi	g/100g	3,47
di qui Grassi saturi	g/100g	1,23
Proteine(Nx6,25)	g/100g	8,51
Carboidrati	g/100g	46,12
di qui zuccheri totali	g/100g	1,39
Fruttosio	g/100g	0,04
Glucosio	g/100g	0,02
Lattosio	g/100g	N.D.
Maltosio	g/100g	1,33
Saccarosio	g/100g	N.D.
Sale	g/100g	1,28
Ceneri	g/100g	1,25

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Determinazione	Unità di misura	Risultato
Conta dei microrganismi a 30°C	UFC/g	<10
Lieviti e Muffe	UFC/g	<10
Salmonella spp	presenza/assenza/25g	Assente
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<10

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:**

Valore energetico	calcolo	250 Kcal/100g
Valore energetico	calcolo	1057 KJ/100g

**ALLERGENI:** Cereali contenenti glutine, soia e prodotti a base di soia

**ETICHETTATURA PRODOTTO:**

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

**QUANTITÀ NOMINALE:** 1350 g e

**DURATA PRODOTTO E MODALITÀ CONSERVAZIONE:**

Il prodotto conservato ad una temperatura inferiore o uguale a -12° 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 D'IMBALLAGGIO:**

Il prodotto viene imballato in cartoni ( da 8 confezioni), impilato su EUR-EPAL pallet 80 x 120 cm e quindi fasciato con film estensibile trasparente. Il pallet è composto da 8 strati da 4 cartoni ciascuno, per un totale di 32 colli.

**ETICHETTATURA AMBIENTALE:**

Confezione – 08 – raccolta plastica

Cartone – PAP 20 – raccolta carta

Verifichi le disposizioni del Suo comune

Quarto d'Altino 30/06/2023