



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DATI DEL PRODUTTORE

Altino pane S.r.l. – Treviso (TV)

Stabilimento: Via Mazzon, 8 – 30020 Quarto d'Altino (VE).

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA

Tramezzzone segale

COD. PRODOTTO : 01VN

CODICE EAN: 803289430455

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane di tipo “0” con segale - Congelato -.

DESCRIZIONE:

Pane in cassetta a fette, congelato.

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo “0”, acqua, FARINA di SEGALO(6%), olio di girasole(3,5%), sale, lievito fresco, farina di SOIA, estratto di malto d'ORZO, emulsionante E471.

PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE:

Il prodotto deriva da un particolare impasto di farine pregiate. 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 3300 g, dopo la cottura vengono private della crosta ed affettate in modo automatico. Le fette ottenute sono, a loro volta, confezionata in modo totalmente 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:

| Determinazione | Unità di misura | Risultato |
|------------------------|-----------------|-----------|
| Grassi | g/100g | 3.29 |
| - di qui saturi | g/100g | 1.20 |
| Proteine | g/100g | 8.95 |
| Carboidrati | g/100g | 45.91 |
| Di qui zuccheri totali | g/100g | 1.40 |
| Sale | g/100g | 1.28 |
| Fibre | g/100g | 3 |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

| | | |
|-------------------------|---------|-----------|
| Carica Batterica Totale | 100 max | U.F.C./ g |
| St. Aureus : | Assenti | |
| Escherichia Coli : | Assenti | |
| Lieviti: | < 50 | " |
| Muffe: | < 50 | " |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore marrone scuro, aroma fragrante, sapore caratteristico e gradevole.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

Valore Energetico: 249 Kcal /100g 1054kJ

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: 1500 g

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 30/04/2023