



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

		Tramezzino Colorato		g 1000	
Cod.	02 N		-12° C		
02 R					
02 S					

DATI DEL PRODUTTORE

Altino pane S.r.l. – Treviso (TV)

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

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA

Tramezzino integrale

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane di tipo “0” con farina integrale - Congelato

COD. PRODOTTO: 02I

DESCRIZIONE:

Pane in cassetta a fette, congelato.

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo “0”, acqua, FARINA integrale di grano tenero (25%), strutto (3,5), farina di SOIA, sale, lievito fresco, estratto di malto d'ORZO

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 2450 g, dopo la cottura vengono private della crosta ed affettate in modo automatico. Le fette ottenute sono, a loro volta, confezionate 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:

Umidità:	34,8 % t.q.
Ceneri:	2,0 % t.q.
Grassi	4,0 % t.q.
Proteine:	8,8 % t.q.
Carboidrati:	48,7 % t.q.

**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: 255 Kcal /100g 1079kJ

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.

QUANTITÀ NOMINALE:

1000 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 flow pack di polipropilene trasparente.

MODALITÀ D'IMBALLAGGIO:

Il prodotto viene imballato in cartoni da 4confezioni, impilato su EUR-EPAL pallet 80 x 120 cm e quindi fasciato con film estensibile trasparente. Il Pallet è composto da 8 strati da 6 cartoni ciascuno, per un totale di 48 colli.

ETICHETTATURA AMBIENTALE:

Confezione – 08 – raccolta plastica

Cartone – PAP 20 – raccolta carta

Verifichi le disposizioni del Suo comune

Quarto d'Altino 30/04/2022