



SCHEMA 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:

Maxi toast scrostato ai cereali – taglio grosso

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane ai cereali con strutto - Congelato

COD. PRODOTTO: 07C

COD. EAN 808032894301019

DESCRIZIONE:

Pane a forma di parallelepipedo 13cm x 13cm x 50 cm di consistenza particolarmente morbida.

INGREDIENTI:

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "0", farina integrale di GRANO tenero (25%), acqua, strutto (3,5 %), semi di lino nero, sale, farina di segale, lievito fresco, semi di lino bianco, farina di SOIA, fiocchi di avena, estratto di malto d'ORZO, LATTOSIO, proteine di LATTE, GLUTINE DI FRUMENTO.

PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE:

Il processo di panificazione è quello tradizionale con due lievitazioni. Le forme, che hanno un peso di circa 3300 g, dopo la cottura vengono affettate. Le fette ottenute sono 13cm x 13 cm x 14 mm. Le operazioni di taglio e 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

Contenuto d'acqua	g/100g	27.5
Grassi	g/100g	4.85
di qui Grassi saturi	g/100g	1,30
Proteine (Nx6,25)	g/100g	8.22
Carboidrati	g/100g	49.05
di qui zuccheri totali	g/100g	1.65
Sale	g/100g	1,68
Ceneri	g/100g	1,8
Fibre alimentari	g/100g	3.5

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Carica Batterica Totale	1000 max	U.F.C./ g
St. Aureus :	Assenti	
Escherichia Coli :	Assenti	
Lieviti:	< 10	"
Muffe:	< 50	"

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

per 100 g di prodotto
Valore Energetico: 267 kcal 1117 kJ

ALLERGENI: Cereali contenenti glutine, soia e prodotti a base di soia, lattosio e proteine di latte.
Può contenere tracce di SESAMO, UOVA.

ETICHETTATURA PRODOTTO:

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

QUANTITÀ NOMINALE:

1800 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 sacchi di LDPE trasparente.

MODALITÀ D'IMBALLAGGIO:

Il prodotto viene imballato in cartoni da 6 confezioni, impilato su EUR-EPAL pallet 80 x 120 cm e quindi fasciato con film estensibile trasparente. Il pallet è composto da 7 strati da 4 cartoni ciascuno, per un totale di 28 colli.

ETICHETTATURA AMBIENTALE:

Sacchetto – 08 – raccolta plastica
Cartone – PAP 20 – raccolta carta
Verifichi le disposizioni del Suo comune

Quarto d'Altino 08/05/2023