



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DATI DEL PRODUTTORE:

Società Altino pane S.r.l. - Treviso (TV)
Stabilimento: Via Mazzon, 8 - Quarto d' Altino (VE) - Italia

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane di tipo "0" con strutto - Congelato -

DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA:

Grill Americano.

CODICE PRODOTTO: 08

CODICE EAN 8032894300265

DESCRIZIONE:

Prodotto costituito da fette con la testa a forma di "fungo", con alveolatura regolare della mollica e crosta ben evidenziata.

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, strutto(4,5%), sale, lievito fresco, farina di SOIA, LATTOSIO, PROTEINE DI LATTE, farina di FRUMENTO MALTATO.

PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE:

Il prodotto deriva da un particolare impasto di farine pregiate. Le forme, che hanno un peso di circa 1.7 kg, dopo la cottura vengono affettate e confezionate. 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

| | | |
|------------------------|--------|-------|
| Contenuto d'acqua | g/100g | 32,26 |
| Grassi | g/100g | 4,28 |
| di qui Grassi saturi | g/100g | 1,64 |
| Proteine(Nx6,25) | g/100g | 8,82 |
| Carboidrati | g/100g | 53,16 |
| di qui zuccheri totali | g/100g | 1.39 |
| Fruttosio | g/100g | 0,01 |
| Glucosio | g/100g | 0,02 |
| Lattosio | g/100g | 0,19 |
| Maltosio | g/100g | 1,16 |
| Saccarosio | g/100g | N.D. |
| Sale | g/100g | 1,44 |
| Ceneri | g/100g | 1,48 |
| Fibre alimentari | g/100g | 3.75 |



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 | 286 Kcal/100g |
| Valore energetico | calcolo | 1212 KJ/100g |

ALLERGENI: Cereali contenenti glutine, soia e prodotti a base di soia, lattosio e proteine di latte. Può contenere tracce di senape, uovo, sesamo.

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 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 4 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 30/06/2023