



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:

Bruschetta 500 g

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane di tipo “0” con olio di girasole - Congelato –

CODICE PRODOTTO: 10b

CODICE EAN: 8032894300913

DESCRIZIONE:

Prodotto di forma ovoidale costituito da fette di 100 g circa l'una, di consistenza particolarmente morbida, con alveolatura regolare della mollica e crosta ben evidenziata.

INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo “0”, acqua, olio di girasole (4,5%), sale, lievito fresco, farina di FRUMENTO maltato, lecitina di SOIA

PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE:

Il processo di panificazione è quello tradizionale con le due lievitazioni, che si completa in circa 12 ore. Le forme, che hanno un peso di circa 2 kg, dopo la cottura vengono affettate 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:

Contenuto d'acqua	g/100g	34.75
Grassi	g/100g	3.41
di qui Grassi saturi	g/100g	1.23
Sale	g/100g	1.28
Proteine(Nx6,25)	g/100g	8.71
Carboidrati	g/100g	51.60
di qui zuccheri totali	g/100g	1.19
Ceneri	g/100g	1.53
Fibre alimentari	g/100g	2.50



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	272 Kcal/100g
Valore energetico	calcolo	1151 KJ/100g

ALLERGENI: Cereali contenenti glutine, soia e prodotti a base di soia; può contenere tracce di lattosio e proteine del latte.

ETICHETTATURA PRODOTTO:

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

QUANTITÀ NOMINALE:

500 g e - 5 fette

DURATA PRODOTTO E MODALITÀ CONSERVAZIONE:

Il prodotto conservato ad una temperatura inferiore o uguale -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 (5 fette) viene confezionato con flow pack di polipropilene trasparente.

MODALITÀ D'IMBALLAGGIO:

Il prodotto viene imballato in cartoni da 9 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 6 cartoni ciascuno, per un totale di 48 colli.

ETICHETTATURA AMBIENTALE:

Sacchetto – 08 – raccolta plastica

Cartone – PAP 20 – raccolta carta

Verifichi le disposizioni del Suo comune

Quarto d'Altino 18/09/2023