

COD. 9001 – PANE MALFATTO**NOME PRODOTTO:****COD. 9001 – PANE MALFATTO****DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Pane tipo "00" parzialmente cotto e congelato.

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Peso singolo prodotto: 100 g

Forma: Tondeggiante

Diametro (cm): 12-15

Altezza/Spessore (cm): 2-4

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "00" (UE/NON UE) (SOIA), acqua, farina di GRANO tenero tipo "0" (SOIA), estratto di malto d'ORZO, sale, lievito.

ADDITIVI-EMULSIONANTI PRESENTI NEGLI INGREDIENTI

Assenti

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura inferiore a – 18°C.

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

In base alle nostre informazioni aziendali il prodotto non contiene, non è derivato e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati conformemente alla normativa vigente.

INDICAZIONI D'USO

Far riposare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti, successivamente cuocere in forno a 220°C per circa 4 minuti.

Il prodotto scongelato deve essere cotto e consumato entro 24 ore. Non ricongelare il prodotto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Unità di misura	Valore
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Assente
Salmonella spp.	ufc/25g	Assente
Conta batterica totale a 30 °C	ufc/g	< 100
Enterobacteriaceae	ufc/g	Assente
Stafilococcus aureus	ufc/g	< 100
Muffe	ufc/g	< 100

COD. 9001 – PANE MALFATTO

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Energia	kcal/100 g	245
Energia	kJ/100 g	1035
Grassi	g/100 g	1.7
di cui acidi grassi Saturi	g/100 g	0.4
Carboidrati	g/100 g	46
di cui Zuccheri	g/100 g	0.7
Fibra Alimentare	g/100 g	5.3
Proteine	g/100 g	8.7
Sale	g/100 g	0.95

ALLERGENI	SI/NO	Presenza in Azienda	Possibili Cross contamination
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, FARRO, ORZO, SEGALE, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI	SI	SI	SI
CROSTACEI O PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	NO	NO	NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	NO	NO	NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	NO	NO	NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	NO	NO	NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	SI	SI	SI
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO)	NO	SI	SI
FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIU', NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI	NO	NO	NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	NO	NO	NO
SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO	NO	SI	SI
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	NO	NO	SI
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	NO	NO	NO
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI	NO	NO	NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	NO	NO	NO

COD. 9001 – PANE MALFATTO**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Umidità <35%

Sale 1,2 – 1,5 ±0,2

Aw < 0,97

pH 5,9 – 6,3

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto è destinato a qualsiasi tipo di consumatore salvo intolleranze specifiche (vedi elenco ingredienti). Il prodotto è idoneo al consumo di vegetariani.

PACKAGING

IMBALLO PRIMARIO (SACCHETTO)		IMBALLO SECONDARIO (CARTONE)	
Lunghezza (cm)	55	Lunghezza (cm)	40
Larghezza (cm)	45	Profondità (cm)	30
Altezza (cm)	15	Altezza (cm)	25
Peso (g)	8	Peso (g)	314
N° pezzi per sacchetto	12	Peso netto cartone (Kg)	3,6
N° sacchetti per cartone	3	Peso lordo cartone (Kg)	3,94

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per strato	8
Strati	8
Cartoni per pallet	64
Altezza totale pallet (cm)	215

IMBALLAGGI

I materiali usati per il confezionamento sono conformi al Regolamento n 1935/2004 e relativi provvedimenti collegati.

SMALTIMENTO

Sacchetto: POLIETILENE ESTRUSO IN ALTA QUALITA' PE-HD 02

Cartone: CARTA PAP20

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Verifica le disposizioni del tuo Comune

CODIFICA LOTTO

Data di produzione: GGMMAA

PRODOTTI MODELLATI A MANO**Controllo Qualità***Firma*

Marianna Tacconi

3/3

GRECI BAKERY SRL

Sede Legale: Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 PARMA

Sede operativa: Via S. Quirico, 9 – 37060 Sona (VR) - Tel: 0456082170

E-mail: marianna.tacconi@grecibakery.it – davide.tumicelli@grecibakery.it