

**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**

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

<b>ALLERGENI</b>	<b>SI/NO</b>	<b>Presenza in Azienda</b>	<b>Possibili Cross contamination</b>
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, FARRO, ORZO, SEGALE, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
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	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO)	NO	<b>SI</b>	<b>SI</b>
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	<b>SI</b>	<b>SI</b>
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	NO	NO	<b>SI</b>
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 &lt;35%

Sale 1,2 – 1,5 ±0,2

Aw &lt; 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