
	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito</p> <h2>PANE PER BRUSCHETTA</h2>	
<p>ST PF 107331 Rev. 0 del 01/02/2014</p>		<p>Pag. 1 di 4</p>

PANE PER BRUSCHETTA 100g

Codice prodotto:	107331	
Marchio:	Agritech	
Denominazione di vendita:	Pane tipo "0" all'olio di palma, congelato	
Descrizione:	Pane a fette di forma ovale	
Colore:	Colore bianco crema con crosta	
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0", acqua, olio di palma (2,2 %), sale, lievito, FARINA di MALTO (FRUMENTO).	
Avvertenze:	Contiene GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA E LORO DERIVATI, LATTE E DERIVATI DEL LATTE (COMPRESO LATTOSIO), UOVA E DERIVATI	
Peso singolo pezzo g:	100 +/- 10 g	
Dimensioni prodotto mm:	255 x 175 +/-10 mm 15 +/-3 mm	
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione:	Nel congelatore: **** o *** -18°C	Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione
	** -12°C	1 mese
	* -6°C	1 settimana
	Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
	Nel frigorifero	24 ore
	Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.	
Trasporto:	- 18° C	
Suggerimenti per la preparazione:	Il pane, una volta scongelato, ve tenuto in frigorifero e consumato entro tre giorni, tal quale o farcito a piacere.	



	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito</p> <h2>PANE PER BRUSCHETTA</h2>	
<p>ST PF 107331 Rev. 0 del 01/02/2014</p>		<p>Pag. 2 di 4</p>

Tabella Allergeni:	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Può contenere tracce di	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X (FRUMENTO)			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X	X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),		X	X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X

	Scheda Tecnica Prodotto Finito PANE PER BRUSCHETTA	
ST PF 107331 Rev. 0 del 01/02/2014		Pag. 3 di 4

Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x
--	--	---	--	---

Confezionamento e imballaggio:

Modalità di confezionamento:	Film termoretraibile in materiale plastico stampato contenente 5 fette (500g), idoneo al contatto con alimenti
Codice EAN confezione:	8001996003312
Numero confezioni per cartone:	6
Tipo di cartone:	cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	394 x 298 x 235
Peso cartone kg:	3,000 kg (netto); 3,470 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8001996003312

Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	8
Numero strati per pallet:	8
Numero cartoni per pallet:	64
Peso netto del pallet kg:	262,2
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 2030
Codice EAN bancale:	8001996109823
Tipo di pallet:	EPAL

	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito</p> <h2>PANE PER BRUSCHETTA</h2>	
<p>ST PF 107331 Rev. 0 del 01/02/2014</p>		<p>Pag. 4 di 4</p>

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Metodi	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	UNI EN ISO 4833:2004	≤ 5000
Muffe cfu/g	ISO 21527-2:2008	≤ 500
Lieviti cfu/g	ISO 21527-2:2008	≤ 500
Salmonelle spp. in 25 g	UNI EN ISO 6579:2008	Assente in 25g
Listeria monocytogenes in 25 g	NF EN ISO 11290-1:1997/A1:2005	Assente in 25g

Caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali

Parametri	Metodi	Valori
Valore energetico medio kJ/100 g	Calcolate	1112 ± 15%
Valore energetico medio kcal/100 g	Calcolate	263 ± 15%
Grassi g/100g	Calcolate	3,3 ± 15%
Di cui saturi g/100g	Calcolate	1,4 ± 15%
Carboidrati g/100g	Calcolate	49,1 ± 15%
Di cui zuccheri (g)	Calcolate	2,5 ± 15%
Proteine g/100 g	Calcolate	7,7 ± 15%
Fibre alimentari g/100 g	Calcolate	3,0 ± 15%
Sodio g/100 g	Calcolate	1,25 ± 15%