

	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito Baguette PREMIUM</p>	 
<p>ST PF 107001 Rev. 1 del 06/03/2015</p>		<p>Pag. 1 di 4</p>

Baguette PREMIUM 300 g

Codice prodotto:	107001	
Marchio:	Agritech	
Denominazione di vendita:	Pane di tipo "0" parzialmente cotto e surgelato	
Descrizione:	Pane tipo francese, di forma allungata con scarpature inclinate in superficie	
Colore:	Chiarissimo quasi bianco	
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito, sale.	
Avvertenze:	Contiene glutine, può contenere tracce di soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti derivati	
Peso singolo pezzo g:	300 +/- 10 g	
Dimensioni prodotto mm:	560 +/- 20 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 non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento	
Trasporto:	- 18° C	
Suggerimenti per la preparazione:	Scongelare a temperatura ambiente per 10 -15 minuti e cuocere in forno caldo a 190° C, per 19-20 minuti. La temperatura di cottura può variare a seconda del tipo di forno utilizzato.	

	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito Baguette PREMIUM</p>	 
<p>ST PF 107001 Rev. 1 del 06/03/2015</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 SO ₂ totale		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito Baguette PREMIUM</p>	 
<p>ST PF 107001 Rev. 1 del 06/03/2015</p>		<p>Pag. 3 di 4</p>

Confezionamento e imballaggio:

Modalità di confezionamento:	Unico sacco idoneo al contatto con alimenti
Numero pezzi per confezione:	30
Tipo di cartone:	cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm :	596 x 390 x 275
Peso cartone kg:	9,000 kg (netto); 9,780 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8001966712382

Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	4
Numero strati per pallet:	7
Numero cartoni per pallet:	28
Peso netto del pallet kg:	252
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 2075
Codice EAN bancale :	8001996112137
Tipo di pallet:	EPAL

	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito Baguette PREMIUM</p>	 
<p>ST PF 107001 Rev. 1 del 06/03/2015</p>		<p>Pag. 4 di 4</p>

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Metodi	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	UNI EN ISO 4833:2004	≤1000
Enterobatteri totali cfu/g	NF ISO 21528-2:2004	≤100
Escherichia coli cfu/g	NF ISO 16649-2:2001	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g	NF EN ISO 6888-2:1999/A1:2003	≤100
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