

| | |
|---|---|
| Codice prodotto: | 107336 |
| Marchio: | Agritech |
| Denominazione di vendita: | Prodotto da forno congelato |
| Descrizione: | Classico panino per hamburger, con semi di sesamo in superficie pretagliato |
| Colore: | Bruno miele con di sesamo semi chiari |
| Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente) | FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0", Acqua, Sciroppo di glucosio/fruttosio, Zucchero, SEMI DI SESAMO, Lievito, Olio vegetale (palma), Sale, Emulsionanti: E472e (E170i, FARINA DI FRUMENTO, Zucchero, enzimi), FARINA DI SOIA, Acido ascorbico. |
| Avvertenze: | CONTIENE GLUTINE SEMI DI SESAMO E SOIA. |
| Peso singolo pezzo g: | 75 g +/- 5g |
| Dimensioni prodotto mm: | diametro 110 +/- 5 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 il prodotto a temperatura ambiente , scaldare su piastra o in forno. |

| 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 | | | |
| 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 | | | |
| 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 |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | X | | X |

Confezionamento e imballaggio:

| | |
|--------------------------------------|--|
| Modalità di confezionamento: | n° 4 confezioni da 12 pezzi (6 x 2), in materiale plastico idoneo al contatto con alimenti per cartone |
| Numero pezzi per cartone | 48 pezzi per cartone |
| Tipo di cartone: | Cartone di colore avana |
| Dimensioni esterne del cartone (mm): | 450 x 330 x 190 |
| Peso cartone kg: | 3,600 netto ; 4,200 lordo |
| Codice EAN cartone: | 8001996709818 |

Pallettizzazione

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Numero cartoni per strato: | 5 |
| Numero strati per pallet: | 10 |
| Numero cartoni per pallet: | 50 |
| Peso netto del pallet (kg): | 180 |
| Dimensioni del pallet (mm): | 800 x 1200 x 2050 |
| Codice EAN bancale: | 8001996109816 |
| Tipo di pallet: | EPAL |

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 | < 10 |
| Escherichia coli cfu/g | NF ISO 16649-2:2001 | < 10 |
| Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g | NF EN ISO6888-2:1999/A1:2003 | < 50 |
| Muffe cfu/g | ISO 21527-2:2008 | < 100 |
| Lieviti cfu/g | ISO 21527-2:2008 | < 1000 |
| Salmonelle spp. in 25 g | UNI EN ISO 6579:2008 | Assente in 25 g |
| Listeria monocytogenes in 25 g | NF EN ISO 11290-1:1997/A1:2005 | Assente in 25 g |

Caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali

| Parametri | Metodi | Valori |
|------------------------------------|---------------|---------------|
| Valore energetico medio kJ/100 g | calcolato | 1250 ± 15% |
| Valore energetico medio kcal/100 g | calcolato | 296 ± 15% |
| Grassi g/100g | calcolato | 5,4 ± 15% |
| Carboidrati g/100g | calcolato | 51.3 ± 15% |
| Proteine g/100 g | calcolato | 9,5 ± 15% |