




SCHEDA TECNICA

NF253

Pag. 2 di 2

Rev. N. 11

Data 01/07/2024

DENOMINAZIONE DI VENDITA		BRUTOS 100 g		
CATEGORIA COMMERCIALE	Pane tipo "0"			
CODICE INTERNO	NF253			
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra ,conservante E282. Può contenere tracce di semi di sesamo , proteine del latte , soia e senape .			
CARATTERISTICHE DIMENSIONALI DEL PRODOTTO				
PESO	100 g (prodotto soggetto a calo naturale)			
DIMENSIONI	12(+/-1) x 12 (+/-1) cm			
FORMA	Rettangolare irregolare			
PROFILO MICROBIOLOGICO				
CBT	<= 10 UFC/g			
COLIFORMI TOTALI	<10 UFC/g			
STAFILOCCHI AUREUS	<100 UFC/g			
BACILLUS CEREUS	<100 UFC/g			
MICETI	<10 UFC/g			
PROFILO CHIMICO FISICO E NUTRIZIONALE(valori medi su 100 g di prodotto)				
UMIDITÀ	28,42 g/100g			
CENERI	0,45 g/100g			
PROFILO NUTRIZIONALE* Valori medi per 100 g di prodotto				
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	1230 kJ 290 kcal per 100 g di prodotto			
GRASSI	1,4 g			
Di cui acidi grassi saturi	0,3 g			
CARBOIDRATI	59,7 g			
Di cui zuccheri	2,9 g			
PROTEINE	9,59 g			
SALE	0,42 g			
EMESSO DA RQ		OGGETTO DELLA MODIFICA		



SCHEDA TECNICA

NF253

Pag. 2 di 2

Rev. N. 11

Data 01/07/2024

CONFEZIONI	
TIPOLOGIA	Film con chiusure termosaldate
MATERIALE FILM	Involucro di polipropilene per alimenti neutro
DIMENSIONI	28x40x26(h)
PESO NOMINALE CONFEZIONI	1000 g (prodotto soggetto a calo naturale)
NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE	10
IMBALLO	
PESO NETTO CARTONE	3,0 KG
TIPO	Scatola in cartone per alimenti
DIMENSIONI	Largh 30 X lung 40 X 25(h)
NUMERO CONFEZIONI PER SCATOLA	3
PALLET	
SCATOLE PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	7
NUMERO TOTALE COLLI PER PALLET	56
ALTEZZA PALLET comprensivo di bancale	190 cm
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	12 mesi dalla data di produzione a -18°
MODALITÀ DI TRASPORTO	Effettuato con automezzi conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti (D.L.vo 155/97)
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	<p>Prodotto fresco della panetteria destinato ad essere consumato normalmente entro le 24 ore.</p> <p>Se tenuto in frigorifero a 0°/+4° consumare entro 7 giorni dalla data di produzione.</p> <p>Se congelato a -18°C consumare entro 12 mesi dalla data di produzione.</p> <p>Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore</p>
MODALITÀ DI IMPIEGO	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente, farcire a piacere e consumare, oppure scaldare nel forno o piastra.
*I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi	

EMESSO DA RQ

OGGETTO DELLA MODIFICA



SCHEDA TECNICA

NF253

Pag. 2 di 2

Rev. N. 11

Data 01/07/2024

EMESSO DA RQ

OGGETTO DELLA MODIFICA