

**SPECIFICHE TECNICO PRODOTTO FINITO****TA22**

Pag. 1 di 3

Rev. N.05

Data 22/07/25

DENOMINAZIONE DI VENDITA	PANE PANNOCCHIA	
CATEGORIA COMMERCIALE	Pane tipo "00" con semola di grano duro, parzialmente cotto e congelato	
CODICE INTERNO	TA22	
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo "00", acqua, farina di grano tenero tipo "0", semola di grano duro 20%, estratto di malto d'orzo , sale, lievito. Può contenere latte, soia, sesamo, senape .	
CARATTERISTICHE DIMENSIONALI		
PESO	90 g	
DIMENSIONI	15-18 lungh. x 7-10 largh cm	
ALTEZZA/SPESSORE	cm 2-4	
FORMA	Forma rettangolare- ovale con superficie quadrettata	
PROFILO MICROBIOLOGICO*		
VALORI MEDI		
	Unità di misura	Valore
CARICA BATTERICA TOTALE A 30°C	ufc/g	< 5 ⁶
ENTEROBACTERIACEAE	ufc/g	< 10
STAFILOCOCCUS AUREUS	ufc/g	< 100
SALMONELLA SPP.	ufc/25 g	Assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	ufc/25 g	Assente
MUFFE	ufc/g	< 100
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		
Umidità	<35%	
Aw	<0,97	
Ph	5,9 - 6,3	

EMESSO DA RQ**OGGETTO DELLA MODIFICA****Aggiornamento confezionamento**

**SPECIFICHE TECNICO PRODOTTO FINITO****TA22**

Pag. 2 di 3

Rev. N.05

Data 22/07/25

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
VALORE ENERGETICO	KCAL 266	KJ 1126
GRASSI	1,6 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,3 g	
CARBOIDRATI	52 g	
Di cui zuccheri	0,8 g	
fibre	3,3 g	
Proteine	9,2 g	
sale	0,71 g	
CONFEZIONI		
MATERIALE FILM	Involucro per alimenti	
DIMENSIONI CONF.	50 lungh x 20 largh x 10(h) (sacchetto)	
PESO NETTO	6 g	
NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE	6	
PESO NETTO CONFEZIONI	540 g (prodotto soggetto a calo naturale)	
IMBALLO		
TIPO	Scatola in cartone ondulato	
DIMENSIONI cm	40 x 30 x 25(h)	
PESO NETTO	314 g	
NUMERO CONFEZIONI PER CARTONE	6	
PESO NETTO PER CARTONE	3,24 Kg	
PESO LORDO PER CARTONE	3,58 Kg	
PALLET		
SCATOLE PER STRATO	8	
STRATI PER PALLET	8	
NUMERO TOTALE COLLI PER PALLET	64	
ALTEZZA PALLET	215 cm comprensivo di bancale	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	12 mesi dalla data di produzione a -18°C	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura inferiore a -18°C	
OGM	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.	
EMESSO DA RQ	OGGETTO DELLA MODIFICA	

Aggiornamento confezionamento

**SPECIFICHE TECNICO PRODOTTO FINITO****TA22**

Pag. 3 di 3

Rev. N.05

Data 22/07/25

MODALITÀ DI IMPIEGO	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.
IMBALLAGGI	I materiali usati per il confezionamento sono conformi al regolamento n. 1935/2004 e relativi provvedimenti collegati.
SMALTIMENTO	Sacchetto: POLIETILENTE ESTRUSO IN ALTA QUALITA' PE-HD 02 Cartone: CARTA PAP20 RACCOLTA DIFFERENZIATA Verifica le disposizioni del tuo comune
CODIFICA LOTTO	GGMMAA

PRODOTTI MODELLATI A MANO

ALLERGENI	SI/NO	Presenza in azienda	Possibili Cross contamination
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO,FARRO,ORZO, SEGALE, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI)	SI	SI	SI
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	SI	SI	SI
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)	NO	SI	SI
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	SI	SI
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	SI	SI	SI
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

EMESSO DA RQ**OGGETTO DELLA MODIFICA****Aggiornamento confezionamento**