

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

Pag. 1 di 2

Rev. N.00

Data 17/01/22

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 <b>grano</b> tenero tipo"00", acqua, farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", semola di <b>grano</b> duro 20%, estratto di malto <b>d'orzo</b> , sale, lievito. Può contenere <b>latte, soia, sesamo, senape</b> .		
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	< 100	
ENTEROBACTERIACEAE	ufc/g	Assente	
STAFILOCOCCUS AUREUS	ufc/g	< 100	
SALMONELLA SPP.	ufc/g 25 g	Assente	
LISTERIA MONOCYTOGENES	ufc/g 25 g	Assente	
MUFFE	ufc/g	< 100	

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

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

Pag. 1 di 2

Rev. N.00

Data 17/01/22

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.	55 lung x 45larg x 10(h) (sacchetto)	
NUMERO PEZZI	12	
PESO NETTO CONFEZIONI	1080 g (prodotto soggetto a calo naturale)	
IMBALLO		
TIPO	Scatola in catone ondulato	
DIMENSIONI cm	40 x 30 x 25(h)	
NUMERO CONFEZIONI PER SCATOLA	3	
PESO NETTO CARTONE	KG 3,24	
PESO LORDO CARTONE	KG 3,58	
PALLET		
SCATOLE PER STRATO	8	
STRATI PER PALLET	8	
NUMERO TOTALE COLLI PER PALLET	64	
ALTEZZA PALLET comprensivo di bancale	215cm	
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.	
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.	

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

Pag. 1 di 2

Rev. N.00

Data 17/01/22

<b>IMBALLAGGI</b>	I materiali usati per il confezionamento sono conformi al regolamento n. 1935/2004 e relativi provvedimenti collegati.
<b>SMALTIMENTO</b>	Sacchetto :POLIETILENTE ESTRUSO IN ALTA QUALITA' PE-HD 02 Cartone: CARTA PAP20 RACCOLTA DIFFERENZIATA Verifica le disposizioni del tuo comune
<b>CODIFICA LOTTO</b>	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	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
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	NO	<b>SI</b>	<b>SI</b>
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)	NO	<b>SI</b>	<b>SI</b>
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	<b>SI</b>	<b>SI</b>
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	NO	NO	<b>SI</b>
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