

Data: 26/11/2016 Rev 01	Scheda tecnica <b>MORBIDINO MAIS</b> congelato	Pag 1 di 3
----------------------------	--	------------

## 1. CODICE EAN

**2. NOME DEL PRODOTTO:** MORBIDINO MAIS

## 3. DESCRIZIONE PROCESSO TECNOLOGICO

Il processo produttivo è composto dalle seguenti fasi:

FASE                      DESCRIZIONE

A	PRELIEVO MATERIE PRIME
B	PREPARAZIONE IMPASTO
C	FORMATURA PASTA CON GUARNITURA DI FARINA DI MAIS
D	LIEVITAZIONE
E	COTTURA
F	RAFFREDDAMENTO
G	CONFEZIONAMENTO
H	CONGELAMENTO

## 4. GRAMMATURA PRODOTTO E CONFEZIONE

	U.M.	VALORE STANDARD
Peso netto Panino	g	90
Peso dichiarato per confezione da 8 pezzi	g	720

## 5. DENOMINAZIONE LEGALE

PANE TIPO "0" con FARINA DI MAIS E STRUTTO CONGELATO

## 6. ELENCO INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, farina di mais (15,9%), strutto (3,1%), sale, lievito di birra, farina di cereali maltati (**grano**).

OGM: Assenti

Può contenere tracce di soia, uova, latte, semi di sesamo, frutta a guscio (nocciole), farina di lupini.

## 7. CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

### 7.1 CARATTERISTICHE PREIMBALLAGGIO

Sacco trasparente per uso alimentare

Dimensioni: 400 x 500 mm

Grammatura: 8 g

Data: 26/11/2016 Rev 01	Scheda tecnica <b>MORBIDINO MAIS</b> congelato	Pag 2 di 3
----------------------------	--	------------

## 7.2 CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

Scatola in cartone ondulato contenente 5 confezioni da 8 pezzi ognuna.

Dimensioni: 545 x 415 x 167 mm

Grammatura: 450 g

## 7.3 PALLETTIZZAZIONE

Il prodotto viene trasportato su Pallet EPAL (800 x 1200 mm) con la seguente composizione:

Scatole per strato	5
Strati per pallet	9
Totale scatole	45
Altezza pallet	190 cm

## 8. MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: Da consumare preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione

Temperatura di conservazione: Da conservare ad una temperatura massima di -12 °C;  
una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato; deve essere conservato in frigo e consumato entro 24 ore dallo scongelamento.

## 9. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale	u.f.c./g	inf. 10.000
Coliformi totali	u.f.c./g	inf. 10
E.coli	u.f.c./g	inf. 10
Stafilococco coag. pos.	u.f.c./g	inf. 100
Carica micotica	u.f.c./g	inf. 500
Listeria monocytogenes	/ 25g	assente
Salmonella spp	/ 25g	assente

## 10. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)

Energia	kJ	1.202	kcal	284		
Grassi		g	4,3	Fibre		g 1,9
di cui acidi grassi saturi		g	1,4	Proteine		g 7,4
Carboidrati		g	53	Sale		g 1,0
di cui zuccheri		g	1,4			

## 11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: forma allungata

Colore: doratura tipica del pane cotto in forno

Sapore: tipico del pane di frumento e del mais

Struttura: morbido/spugnoso lievemente alveolato

## 12. TRASPORTO

Automezzo dotato di coibentazione e sistema di refrigerazione.

## 13. SCHEDA ALLERGENI (Reg UE n. 1169/2011)

Data: 26/11/2016 Rev 01	Scheda tecnica <b>MORBIDINO MAIS</b> congelato	Pag 3 di 3
----------------------------	--	------------

Lista allergeni	Presenza nel prodotto		Nome ingrediente e natura/funzione*	Possibile presenza in tracce come contaminazione crociata**	
	SI	NO		SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	<b>X</b>		Farina di grano tenero tipo "0" Farina di cereali maltati		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X
Uova e prodotti a base di uova		X		<b>X</b>	
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		<b>X</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		<b>X</b>	
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e prodotti derivati		X		<b>X</b>	
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		<b>X</b>	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO2		X			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X		<b>X</b>	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X			X

Note: \* natura/funzione: ingrediente, additivo, aroma, supporto, coadiuvante tecnologico, ecc.

\*\* Adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare la cross contamination.

EMISSIONE	APPROVAZIONE
Responsabile Controllo Qualità	Direzione