



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### DATI DEL PRODUTTORE:

Società Altino pane S.r.l. - Treviso (TV)  
Stabilimento: Via Mazzon, 8 - Quarto d' Altino (VE) - Italia

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pane di tipo "0" con strutto - Congelato -

### DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA:

Grill Americano.

### CODICE PRODOTTO: 08

### CODICE EAN 8032894300265

### DESCRIZIONE:

Prodotto costituito da fette con la testa a forma di "fungo", con alveolatura regolare della mollica e crosta ben evidenziata.

### INGREDIENTI:

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, strutto(4,5%), sale, lievito fresco, farina di SOIA, LATTOSIO, PROTEINE DI LATTE, farina di FRUMENTO MALTATO.

### PROCESSO TECNOLOGICO DI PRODUZIONE:

Il prodotto deriva da un particolare impasto di farine pregiate. Le forme, che hanno un peso di circa 1.7 kg, dopo la cottura vengono affettate e confezionate. Le operazioni di confezionamento sono effettuate in ambiente confinato con aria sottoposta a filtrazione assoluta. Il prodotto così confezionato viene sottoposto al processo di congelamento in idoneo abbattitore

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contenuto d'acqua	g/100g	32,26
Grassi	g/100g	4,28
di qui Grassi saturi	g/100g	1,64
Proteine(Nx6,25)	g/100g	8,82
Carboidrati	g/100g	53,16
di qui zuccheri totali	g/100g	1.39
Fruttosio	g/100g	0,01
Glucosio	g/100g	0,02
Lattosio	g/100g	0,19
Maltosio	g/100g	1,16
Saccarosio	g/100g	N.D.
Sale	g/100g	1,44
Ceneri	g/100g	1,48
Fibre alimentari	g/100g	3.75



#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

<b>Determinazione</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Risultato</b>
Conta dei microrganismi a 30°C	UFC/g	<10
Lieviti e Muffe	UFC/g	<10
Salmonella spp	presenza/assenza/25g	Assente
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<10

#### **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:**

Valore energetico	calcolo	286 Kcal/100g
Valore energetico	calcolo	1212 KJ/100g

**ALLERGENI:** Cereali contenenti glutine, soia e prodotti a base di soia, lattosio e proteine di latte. Può contenere tracce di senape, uovo, sesamo.

#### **ETICHETTATURA PRODOTTO:**

L'etichetta risponde ai dettami del D.L.vo 109/92 e del D.P.R. 502/98, regolamento UE 1169/2011.

**QUANTITÀ NOMINALE:** 1500 g e

#### **DURATA PRODOTTO E MODALITÀ CONSERVAZIONE:**

Il prodotto conservato ad una temperatura inferiore o uguale a -12° C mantiene le proprie caratteristiche organolettiche e di salubrità per la durata di 12 mesi.

#### **MODALITÀ UTILIZZO:**

Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 72 ore e non può essere ricongelato.

#### **MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO:**

Il prodotto viene confezionato con sacchi di LDPE trasparente.

#### **MODALITÀ D'IMBALLAGGIO:**

Il prodotto viene imballato in cartoni da 4 confezioni, impilato su EUR-EPAL pallet 80 x 120 cm e quindi fasciato con film estensibile trasparente. Il pallet è composto da 7 strati da 4 cartoni ciascuno, per un totale di 28 colli.

#### **ETICHETTATURA AMBIENTALE:**

Sacchetto – 08 – raccolta plastica

Cartone – PAP 20 – raccolta carta

Verifichi le disposizioni del Suo comune

Quarto d'Altino 30/06/2023