



**RO.MAR. s.r.l.**  
Martellago (VE)

**Titolo: PANE PER TRAMEZZINI CONGELATO**

Pagina 1 di 1

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Pane tipo "0" con strutto, congelato, di tramatura fine, privo di crosta, di forma rettangolare, affettato, ottenuto dalla panificazione "morbida", adatto alla preparazione di tramezzini e prodotti simili.  
Denominazione legale: Pane tipo "0" con strutto congelato.

Ingredienti: FARINA di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, lievito naturale 16% (FARINA di **GRANO** tenero tipo "0", acqua), strutto 4%, sale, FARINA di **SOIA**, lievito di birra, destrosio (1% all'origine).

ALLERGENI: **GLUTINE E SOIA**. Può contenere tracce di **SENAPE**.

OGM: assenti

COLORE: Bianco candido

ODORE: Delicato, tipico del pane, assenza di odori estranei.

SAPORE: Caratteristico e gradevole

PESO NETTO e N. FETTE: 1000g / 10 o 8 fette; 1300g / 10 fette; 650g / 8 fette

DIMENSIONI FETTE: 1000g → 48 x 10,5 x 0,95 (o 1,19 cm) cm; 1300g → 48 x 12 x 0,95 cm; 650g → 24 x 12 x 1,19 cm



VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)		
	U.M.	
Energia	kJ kcal	1076
		255
Grassi	g	4,1
di cui saturi	g	1,9
Carboidrati	g	45,0
di cui zuccheri	g	8,3
Fibre	g	2,5
Proteine	g	8,2
Sale	g	1,0

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE		
	U.M.	
Carica batterica totale	UFC/g	<1000
Coliformi	UFC/g	<10
Stafilococcus aureus	UFC/g	<10
Muffe	UFC/g	<50
Lieviti	UFC/g	<50
Aflatossine	µg/kg	<4
Aflatossina B	µg/kg	<2
Deossinivalenolo	µg/kg	≤500
Zearalenone	µg/kg	≤50
Salmonella	N°	Assente in 25g
Acrilammide	µg/kg	≤50
Umidità	%UR	38 ±2
Attività dell'acqua	Aw	0,95

SHELF LIFE: 12 mesi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: prodotto congelato.

Da conservare ad una temperatura di -18°C. Prima dell'utilizzo, porre il prodotto a temperatura ambiente per almeno 3 ore. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 2 giorni.

**DATI LOGISTICI**

COD	PRODOTTO	EAN CONF	PESO CONF	MISURE CONF	CONF/CT	EAN CT
0013	TRAMEZZONE 1300gX4	8006227000115	1320g	52 x 13 x 10h cm	4	18006227000112
0091	TRAMEZZ 1000gX4 (8FE)	8006227001044	1020g	52 x 12 x 10h cm	4	18006227001041
0092	TRAME 1000gX4	8006227000054	1020g	52 x 12 x 10h cm	4	18006227000471
0164	TRAM 650gX6 (8FE)	8006227001143	660g	28 x 14 x 10,5h cm	6	58006227001148

COD	PRODOTTO	PESO LORDO CT	MISURA CT	STRATI PALLET	CT/STRATO	TOT COLLI PALLET
0013	TRAMEZZONE 1300gX4	5,71kg	55,5x26,5x22h	8	6	48
0091	TRAMEZZ 1000gX4 (8FE)	4,42kg	52X24X21,5h	8	7	56
0092	TRAME 1000gX4	4,42kg	52X24X21,5h	8	7	56
0164	TRAM 650gX6 (8FE)	4,27kg	39,5x28x21,5h	4	8	32

TIPOLOGIA DI IMBALLO PRIMARIO: Busta termosaldada in flow-pack con film a barriera accoppiato (7)

EPAL PALLET: 80 x 120cm, a rendere

Funzione	Verifica ed approva DIR
Firma	