

Data: 10/01/2017 Rev 04	Scheda tecnica CONTADINO FUNGHI congelato	Pag 2 di 3
----------------------------	---	------------

1. CODICE EAN

2. NOME DEL PRODOTTO CONTADINO FUNGHI

3. DESCRIZIONE PROCESSO TECNOLOGICO

Il processo produttivo è composto dalle seguenti fasi:

FASE	DESCRIZIONE
A	PRELIEVO MATERIE PRIME
B	PREPARAZIONE IMPASTO
C	FORMATURA PASTA ed AGGIUNTA DI PREPARATO A BASE DI FORMAGGIO E FUNGHI PRATAIOLI
D	LIEVITAZIONE
E	COTTURA
F	RAFFREDDAMENTO
G	CONFEZIONAMENTO
H	CONGELAMENTO

4. GRAMMATURA PRODOTTO E CONFEZIONE

	U.M.	VALORE STANDARD
Peso netto Panino	g	70
Peso dichiarato per confezione da 6 pezzi	g	420

5. DENOMINAZIONE LEGALE

PANE tipo "0" CONGELATO
con FUNGHI, PREPARATO A BASE DI FORMAGGIO e STRUTTO

6. ELENCO INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, preparato alimentare a base di formaggio (12,6%) [acqua, grassi vegetali (palma e cocco), proteine del **latte**, amido di patata, formaggio fuso (cagliata di **latte**, sale di fusione: E331, correttore di acidità: E330), burro (**latte**), sale, fibre vegetali, correttori di acidità: E330 – E331, stabilizzanti: E407 - E410 - E464, antiagglomerante: E341, conservante: E202], funghi prataioli trifolati (10,2%) [funghi prataioli (*Agaricus bisporus*), olio di girasole, sale, prezzemolo, amido di riso, cipolla, origano, pepe, esaltatore di sapidità: E626, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300], strutto (2,6%), zucchero, sale, lievito di birra, farina di cereali maltati (**grano**).

OGM: Assenti

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

7. CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

7.1 CARATTERISTICHE PREIMBALLAGGIO (confezione)

Sacco trasparente per uso alimentare
Dimensioni: 300x 400 mm
Peso: 8 g

Data: 10/01/2017 Rev 04	Scheda tecnica CONTADINO FUNGHI congelato	Pag 2 di 3
----------------------------	--	------------

7.2 CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

Scatola in cartone ondulato contenente 7 confezioni da 6 pezzi ognuna.

Dimensioni: 545 x 415 x 167 mm

Peso: 880 g

7.3 PALLETTIZZAZIONE

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

Scatole per strato:	4
Strati per pallet:	10
Totale scatole:	40
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 100 g di prodotto)

Energia	kJ	1.125	kcal	267	
Grassi	g	6,0	Fibre	g	1,8
di cui acidi grassi saturi	g	2,5	Proteine	g	7,2
Carboidrati	g	45	Sale	g	1,5
di cui zuccheri	g	4,9			

11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: forma rettangolare

Colore: doratura tipica del pane cotto in forno con guarnitura bianca del formaggio e marron chiaro dei funghi

Sapore: tipico del pane di frumento con nota di formaggio e funghi prataioli

Struttura: morbido/spugnoso lievemente alveolato

12. TRASPORTO

Automezzo dotato di coibentazione e sistema di refrigerazione.

Data: 10/01/2017 Rev 04	Scheda tecnica CONTADINO FUNGHI congelato	Pag 3 di 3
----------------------------	--	------------

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

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	X		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		X	
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		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		Preparato a base di formaggio		
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		X	
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		X	
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		X	
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