

Data: 26/11/2016 Rev 03	Scheda tecnica POLDO BIANCO congelato	Pag 1 di 3
----------------------------	---	------------

1. CODICE EAN

2. NOME DEL PRODOTTO POLDO BIANCO

3. DESCRIZIONE PROCESSO TECNOLOGICO

Il processo produttivo è composto dalle seguenti fasi:

FASE DESCRIZIONE

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

4. GRAMMATURA PRODOTTO E CONFEZIONE

	U.M.	VALORE STANDARD
Peso netto Panino	g	80
Peso dichiarato per confezione da 5 pezzi	g	400

5. DENOMINAZIONE LEGALE

PANE tipo "0"

Prodotto CONGELATO

6. ELENCO INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, farina di cereali maltati (**grano**).

OGM: Assenti

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

7. CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

7.1 CARATTERISTICHE PREIMBALLAGGIO

Sacco trasparente per uso alimentare

Dimensioni: 300 x 400 mm

Grammatura: 6 g

Data: 26/11/2016 Rev 03	Scheda tecnica POLDO BIANCO congelato	Pag 2 di 3
----------------------------	---	------------

7.2 CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

Scatola in cartone ondulato contenente 8 confezioni da 5 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	4
Strati per pallet	11
Totale scatole	44
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	1.074	kcal	249	
Grassi	g	0,7	Fibre	g	1,9
di cui acidi grassi saturi	g	0,1	Proteine	g	7,8
Carboidrati	g	52	Sale	g	1,4
di cui zuccheri	g	1,2			

11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: forma ovale

Colore: doratura tipica del pane cotto in forno

Sapore: tipico del pane di frumento

Struttura: morbido/spugnoso lievemente alveolato

12. TRASPORTO

Automezzo dotato di coibentazione e sistema di refrigerazione.

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

allergeni	Lista	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		X	X
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