

Data: 25/05/2017 Rev 00	Scheda tecnica NORDICO 90 g congelato	Pag 1 di 3
----------------------------	---	------------

1. CODICE EAN

2. NOME DEL PRODOTTO: **NORDICO 90g**

3. DESCRIZIONE PROCESSO TECNOLOGICO

Il processo produttivo è composto dalle seguenti fasi:

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

4. GRAMMATURA PRODOTTO E CONFEZIONE

	U.M.	VALORE STANDARD
Peso netto unità vendita	g	90
Peso netto dichiarato per confezione da 10 pezzi	g	900

5. DENOMINAZIONE LEGALE

PRODOTTO DELLA PANIFICAZIONE CONGELATO

6. ELENCO INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, semi di girasole decorticato, farina di **segale**, semi di lino, semi di **sesamo**, pasta acida essiccata (farina di **segale**, acqua, lievito naturale), destrosio, farina di malto d'**orzo**, zucchero, lievito di **grano** tenero, sale, lievito di birra, farina di cereali maltati (**grano**).

OGM: Assenti

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

7. CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

7.1 CARATTERISTICHE PREIMBALLAGGIO

Sacco trasparente per uso alimentare contenente 10 pezzi
Grammatura: 28 g

7.2 CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

Scatola in cartone ondulato contenente 3 confezioni da 10 pezzi.
Dimensioni: 505 x 320 x 205 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: 8
Strati per pallet: 8
Totale scatole: 64
Altezza pallet: 200 cm

8. MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: Da consumare preferibilmente entro 12 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	1.184	kcal	281			
Grassi		g	5,0	Fibre		g	4,2
di cui acidi grassi saturi		g	0,6	Proteine		g	9,8
Carboidrati		g	47	Sale		g	1,6
di cui zuccheri		g	1,3				

11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: forma allungata
Colore: doratura tipica del pane cotto in forno
Sapore: tipico del pane di frumento cotto
Struttura: morbido/spugnoso lievemente alveolato

12. TRASPORTO

Automezzo dotato di coibentazione e sistema di refrigerazione.

Data: 25/05/2017 Rev 00	Scheda tecnica TARTAMAIS 90 g 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 segale 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	
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		Semi di sesamo		
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