

Data: 25/05/2017 Rev 00	Scheda tecnica <b>MEDITERRANEO 90 g</b> <b>congelato</b>	Pag 1 di 3
----------------------------	--	------------

1. CODICE EAN .....

2. NOME DEL PRODOTTO: **MEDITERRANEO 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", semola rimacinato di **grano** duro, acqua, semi di girasole, **glutine di frumento**, semi di lino, semi di **sesamo**, granella di **soia**, fiocchi di **avena**, fiocchi di **orzo** decorticati, pasta acida essiccata (farina di segale, acqua, lievito naturale), destrosio, sale, lievito di birra, farina di cereali maltati (**grano**).

OGM: Assenti

Può contenere tracce di latte, 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	1.153	kcal	273			
Grassi		g	4,7	Fibre		g	3,4
di cui acidi grassi saturi		g	0,6	Proteine		g	12
Carboidrati		g	44	Sale		g	1,5
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 <b>TARTAMAIS 90 g</b> 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	<b>X</b>		Farina di grano tenero tipo "0", semola di grano duro, glutine di frumento, fiocchi di avena, fiocchi di orzo, farina di cereali maltati		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X
Uova e prodotti a base di uova		X		<b>X</b>	
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	<b>X</b>		Granella di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		<b>X</b>	
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		<b>X</b>	
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	<b>X</b>		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		<b>X</b>	
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.

EMMISSIONE	APPROVAZIONE
Responsabile Controllo Qualità	Direzione

Data: 25/05/2017  
Rev 00

Scheda tecnica  
**TARTAMAIS 90 g**  
**congelato**

Pag 3 di 3