

## MYN APERY

Codice prodotto:	47963		
Marchio:	Agritech		
Denominazione di vendita:	Pane di tipo "o" con strutto ed olio d'oliva, parzialmente cotto surgelato		
Descrizione:	Mini panini per snack di 6 forme diverse, già dorati e pronti all'uso.		
Colore:	Dorato		
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	farina di GRANO tenero tipo "o", acqua, strutto emulsionato (strutto raffinato 4,3%, acqua, destrosio, zucchero, emulsionante: E471, correttore di acidità: E330, conservante: E202), olio di oliva (1,9%), sale, lievito, LATTE scremato in polvere, estratto di malto d'ORZO, farina di FRUMENTO maltato, emulsionante E472e, destrosio.		
Avvertenze:	Può contenere tracce di semi di sesamo, soia e loro derivati.		
Peso singolo pezzo g:	18 +/- 2 g		
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione		
Modalità di conservazione:	Nel congelatore: **** 0 *** -18°C <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="text-align: right;">Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione</td> </tr> </table>		Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione
		Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione	
	** -12°C	1 mese	
	* -6°C	1 settimana	
	Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni	
	Nel frigorifero	24 ore	
Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento			
Trasporto:	- 18° C		
Suggerimenti per la preparazione:	Cuocere in forno caldo a 180-190 per circa 2 minuti. La temperatura di cottura può variare a seconda del tipo di forno utilizzato.		

Tabella Allergeni:	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Può contenere tracce di	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X (FRUMENTO, ORZO)			
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 (incluso lattosio),	X			
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti		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/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

 <b>Vandemoortele</b> <i>shaping a tasty future</i>	Scheda Tecnica Prodotto Finito <b>MYN APERY</b>	 <b>AGRITECH</b> <sup>®</sup> <i>l'esperienza al tuo servizio</i>
ST PF 47963 Rev. 5 del 01/01/2017		Pag. 3 di 4

## Confezionamento e imballaggio:

Modalità di confezionamento:	N°4 confezioni in materiale plastico idoneo al contatto con alimenti, per cartone
Tipo di cartone:	Cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	395 x 260 x 345
Peso cartone kg:	4,032 kg (netto); 4,432 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8001996041734

## Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	9
Numero strati per pallet:	6
Numero cartoni per pallet:	54
Peso netto del pallet kg:	216
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 2220
Codice EAN bancale:	8001996707913
Tipo di pallet:	EPAL

## Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	≤1000
Enterobatteri totali cfu/g	≤100
Escherichia coli cfu/g	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g	≤100
Muffe cfu/g	≤500
Lieviti cfu/g	≤500
Salmonelle spp. in 25 g	Assente in 25g
Listeria monocytogenes in 25 g	Assente in 25g

## Tabella nutrizionale

Parametri	Valori medi
Valore energetico medio kJ/100 g	1398
Valore energetico medio kcal/100 g	331
Grassi g/100g	7,5
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	2,3
Carboidrati g/100g	53
Di cui zuccheri g/100 g	2,9
Proteine g/100 g	12
Sale g/100 g	1,6