

	Scheda Tecnica Prodotto Finito TARTARUGA 100g	
ST PF 107348_47660 Rev. 3 del 23/09/2016		Pag. 1 di 4

TARTARUGA

Codice prodotto:	107348_47660	
Marchio:	Agritech	
Denominazione di vendita:	Pane di tipo "0" con latte e strutto, parzialmente cotto e congelato	
Descrizione:	Pane con tipica forma ovoidale e con incisioni sulla crosta	
Colore:	Bianco dotata	
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito, sale iodato, LATTE intero in polvere 2%, strutto 1,6%, farina di FRUMENTO maltato, emulsionante:e471	
Avvertenze:	Può contenere tracce di soia, uova, frutta a guscio e sesamo.	
Peso singolo pezzo g:	100 +/- 5 g	
Dimensioni prodotto mm:	120 +/- 10 mm	
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione:	Nel congelatore: **** o *** -18°C	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:	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 20 minuti. Inserire il prodotto su teglia nel forno preriscaldato a 200°C e cuocere per circa 7minuti. La temperatura di cottura può variare a seconda del tipo di forno utilizzato.	

	Scheda Tecnica Prodotto Finito TARTARUGA 100g	 AGRITECH [®] <small>PRODOTTI DA FORNO SURGELATI</small>
ST PF 107348_47660 Rev. 3 del 23/09/2016		Pag. 2 di 4

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 (GRANO)			
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 SO2 totale		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

	Scheda Tecnica Prodotto Finito TARTARUGA 100g	
ST PF 107348_47660 Rev. 3 del 23/09/2016		Pag. 3 di 4

Confezionamento e imballaggio

Modalità di confezionamento:	Unico sacco idoneo al contatto con alimenti
Numero pezzi per confezione:	35 circa
Tipo di cartone:	cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	390 x 260 x 325
Peso cartone kg:	3,500 kg (netto); 3,870 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8001996711521

Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	9
Numero strati per pallet:	6
Numero cartoni per pallet:	54
Peso netto del pallet kg:	189
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 2100
Codice EAN bancale:	8001996111512
Tipo di pallet:	EPAL

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Metodi	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	UNI EN ISO 4833:2004	≤10.000
Enterobatteri totali cfu/g	NF ISO 21528-2:2004	≤100
Escherichia coli cfu/g	NF ISO 16649-2:2001	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g	NF EN ISO 6888-2:1999/A1:2003	≤100
Muffe cfu/g	ISO 21527-2:2008	≤100
Lieviti cfu/g	ISO 21527-2:2008	≤1000
Listeria monocytogenes in 25 g	NF EN ISO 11290-1:1997/A1:2005	Assente in 25g

	Scheda Tecnica Prodotto Finito TARTARUGA 100g	 AGRITECH [®] <small>PRODOTTI DA FORNO SURGELATI</small>
ST PF 107348_47660 Rev. 3 del 23/09/2016		Pag. 4 di 4

Tabella nutrizionale

Parametri	Valori medi
Valore energetico medio kJ/100 g	1258
Valore energetico medio kcal/100 g	297
Grassi g/100g	2,6
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	1,3
Carboidrati g/100g	59
Di cui zuccheri g/100 g	3
Proteine g/100 g	8,7
Sale g/100 g (NaCl)	1,1