

	Scheda Tecnica Prodotto Finito CIABATTINA AI CEREALI CON LIEVITO MADRE 120G PRET	 AGRITECH® <i>L'esperienza al tuo servizio</i>
ST PF 55135 Rev. 2 del 01/09/2016		Pag. 1 di 4

CIABATTINA AI CEREALI CON LIEVITO MADRE 120G PRET

Codice prodotto:	55135
Marchio:	Agritech
Denominazione di vendita:	Pane di tipo "0" con cereali e semi, parzialmente cotto e surgelato
Descrizione:	Pane tipo ciabatta di piccole dimensioni
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	Ingredienti: Acqua, Farina di GRANO tenero tipo "0" (34%), preparato alimentare a base di cereali 22 % (farina di GRANO tenero tipo "0" 10 %, semi di girasole, semi di SESAMO, farina di SEGALE 1,8 %, farina di fiocchi di AVENA 1,8 %, farina di ORZO 1,8 %, semi di lino giallo, semi di lino bruno, farina di cereali maltati tostati (FRUMENTO e ORZO), sale, lievito, lievito madre (lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0") 0,9 %. Guarnitura superficiale: semi di SESAMO decorticato, semi di lino bruno, semi di zucca, semi di girasole, fiocco d'ORZO 0,8 %, fiocco di FRUMENTO 0,8%
Avvertenze:	Può contenere tracce di latte (compreso il lattosio), soia, frutta a guscio (noci) e derivati
Peso singolo pezzo g:	120 +/- 10 g
Dimensioni prodotto mm:	190+/-10
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:	Non decongelare, cuocere per 6-7 minuti a 200°C 210°C. La temperatura di cottura può variare a seconda del tipo di forno utilizzato.

CIABATTINA AI CEREALI CON LIEVITO MADRE 120G PRET

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)			
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	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 (noci)	
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			
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

 ST PF 55135 Rev. 2 del 01/09/2016	Scheda Tecnica Prodotto Finito CIABATTINA AI CEREALI CON LIEVITO MADRE 120G PRET	 AGRITECH® <i>L'esperienza al tuo servizio</i>
	Pag. 3 di 4	

Confezionamento e imballaggio

Modalità di confezionamento:	2 confezioni in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti
Numero pezzi per confezione:	13 (26 pz/ct)
Tipo di cartone:	Cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	291 x 392 x 219
Peso cartone kg:	3,12 kg (netto); 3,5 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8026495703020

Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	8
Numero strati per pallet:	8
Numero cartoni per pallet:	64
Peso netto del pallet kg:	199.68
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 1902
Codice EAN bancale:	8026495703037
Tipo di pallet:	EPAL

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Metodi	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	UNI EN ISO 4833:2004	≤1000
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	≤500
Lieviti cfu/g	ISO 21527-2:2008	≤500
Salmonelle spp. in 25 g	UNI EN ISO 6579:2008	Assente in 25g
Listeria monocytogenes in 25 g	NF EN ISO 11290-1:1997/A1:2005	Assente in 25g

CIABATTINA AI CEREALI CON LIEVITO MADRE 120G PRET

Tabella nutrizionale

Parametri	Metodi	Valori medi
Valore energetico medio kJ/100 g	D.Lgs n° 77 del 16/02/1993 GU n° 69 del 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n° 120 del 26/05/2009	1161
Valore energetico medio kcal/100 g	D.Lgs n° 77 del 16/02/1993 GU n° 69 del 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n° 120 del 26/05/2009	276
Grassi g/100g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 41	5,2
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 41 + Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 47	0,8
Carboidrati g/100g	MI 157 del Rev 1 2007	44,7
Di cui zuccheri g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 66	2,2
Proteine g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13	9,1
Sale g/100 g	MI 979 rev 7 2013	1,4