

<b>Bakery Spa</b>	<b>DR17-PH06</b> Scheda Tecnica Prodotto Finito	Rev 00 del 20.08.07	Verifica RGQ:  Approvazione DT:	<b>Pag 1 di 1</b>
-------------------	---	------------------------	---------------------------------------	-------------------

# **CIABATTINA 100g PRETAGLIATA**

## **COD. X1127SAM**

### PRODOTTO

Denominazione di vendita	Pane di tipo "0" parzialmente cotto e surgelato
Peso unitario nominale	100 g (96 – 120g)
Dimensioni in mm	Lunghezza: 190 (tolleranza:16,5-21,5) Larghezza 70 (tolleranza:60-80) Altezza: 40 (tolleranza:30-50)
Ingredienti	Farina di GRANO tipo "0", acqua, sale, lievito, destrosio, farina di GRANO TENERO maltato, agente di trattamento della farina: E300.
Allergeni	Può contenere LATTE, SOIA, SENAPE, SEMI DI SESAMO

### CONFEZIONAMENTO/PALLETTIZZAZIONE

Unità di vendita	Cartone da 3600g netti; avana neutro. Dimensioni in cm: 40 x 30 x H: 26
Codice EAN cartone	8057968312784
Confezionamento/Imballo	3 confezioni da 12 pezzi (totale: 36 pezzi per cartone)
Etichettatura	Etichetta presente su cartone
Pallettizzazione	N° 56 cartoni per pallet (N° 8 cartoni/strato; 7 strati/pallet)
Dimensioni pallet	Pallet Epal 120 x 80 x H tot.:197 cm
Shelf life/lotto	12 mesi dalla data di produzione se conservato a -18 °C. T.M.C. espresso in: giorno/mese/anno. Lotto : alfanumerico

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

La conservazione avviene a -18 °C. Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato. Mantenuto in confezione a +4 °C può essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.

### MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Per una preparazione ottimale, riscaldare in forno preriscaldato ad una temperatura di 180°C per circa 8 minuti.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (VALORI MEDI RIFERITI A 100G DI PRODOTTO FINITO)

energia	1041 kJ 245 kcal
grassi	0.7 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
carboidrati	50 g
di cui zuccheri	1,0 g
fibre	1.5 g
proteine	8,7 g
sale	1,8 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (LIMITI DI ACCETTABILITÀ ESPRESSI COME UFC/G)

CBT	< 10000
E. coli	< 10 UFC/g
Staphilococcus	< 10 UFC/g
Salmonella	assente
Listeria m.	assente
Lieviti e muffe	< 100 UFC/g

Emesso da: RQP STPF1127SAM rev.00 del 22/02/2023	Approvato da: DT
---	------------------