

Codice prodotto:	107021
Marchio:	Agritech
Denominazione di vendita:	Pane di tipo "0" parzialmente cotto e surgelato
Descrizione:	Pane tipo francese, di piccola dimensione
Colore:	Chiarissimo quasi bianco
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0", acqua, sale, lievito.
Avvertenze:	Contiene GLUTINE, può contenere tracce di SOIA, LATTE e SESAMO.
Peso singolo pezzo g:	50 +/- 5 g
Dimensioni prodotto mm:	100 +/- 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:	Preriscaldare il forno a 190° C. Cuocere per 10 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)			
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
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

## Confezionamento e imballaggio

Modalità di confezionamento:	Unico sacco idoneo al contatto con alimenti
Numero pezzi per confezione:	80 circa
Tipo di cartone:	cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	390 x 260 x 325
Peso cartone kg:	4,000 kg (netto); 4,350 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8001996708590

## 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 2100
Codice EAN bancale:	8001996108604
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

## Caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali

Parametri	Metodi	Valori
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	1038 ± 15%
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	245 ± 15%
Grassi g/100g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 41	0,8 ± 15%
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 41 + Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 47	0,2 ± 15%
Carboidrati g/100g	MI 157 del Rev 1 2007	49,8 ± 15%
Di cui zuccheri g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 66	2,5 ± 15%
Proteine g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13	8,1 ± 15%
Fibra alimentare g/100 g	AOAC 985.29 1986	3,0 ± 15%
Sale g/100 g (Calcolo – Sodio x 2,5)	MI 979 rev 7 2013	1,6 ± 15%