

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

CIABATTINA PREFERITA 100g PRETAGLIATA

COD. 1127A

PRODOTTO

Denominazione di vendita	Pane di tipo "0" parzialmente cotto e surgelato
Descrizione	Prodotto a forma rettangolare con punte arrotondate e scarpatura al centro, ottenuto dalla lunga fermentazione (24 ore) dell'insieme degli ingredienti principali e con lievitazione naturale.
Peso unitario nominale	100 g (toleranza: 95-135g)
Dimensioni in mm	Lunghezza: 180 (toleranza:165-190) Larghezza 70 (toleranza:65-80) Altezza: 35 (toleranza:30-45)
Ingredienti	Farina di GRANO, Acqua, Sale, Farina di GRANO maltato, Destrosio, Lievito.
Allergeni	Può contenere LATTE, SOIA, SENAPE.

CONFEZIONAMENTO/PALLETTIZZAZIONE

Unità di vendita	Cartone da kg 4,2 netti; Dimensioni in cm: 40 x 30 x H: 30
Codice EAN cartone	8032758303579
Codice EAN confezione	8032758302077
Confezionamento/Imballo	7 confezioni da 6 pezzi (totale 42 pezzi).
Etichettatura	Etichetta presente su cartone e su confezione.
Pallettizzazione	N° 56 cartoni x pallet (N° 8 cart. x strato; N° 7 strati x pallet)
Dimensioni pallet	Pallet Epal 120 x 80 x H tot.: 225 cm
Shelf life/lotto	18 mesi dalla data di produzione se conservato a -18 °C. T.M.C. espresso in: giorno/mese/anno. Lotto espresso come: 3 cifre corrispondenti al giorno dell'anno di produzione + 2 cifre corrispondenti alle ultime due cifre dell'anno di produzione

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 ad una temperatura di 200°C per 8 minuti circa.

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

energia	1218 kJ / 287 kcal
grassi	0,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
carboidrati	58 g
di cui zuccheri	2,3 g
fibra	1,5 g
proteine	12 g
sale	1,8 g

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

Carica Batterica totale	≤ 10.000
Lieviti	≤ 1000
Muffe	≤ 1000
E.Coli	≤ 10
Bacillus cereus	≤ 100
Stafilococcus aureus	≤ 100
Salmonella	Assente in 25g
Listeria M.	Assente in 25g

Emesso da: RQP STPF1127A rev. 13 del 06/05/2026	Approvato da: DT
--	------------------