



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 663

Rev 01 del
03/07

PREPARATO PER PAN DI SPAGNA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato in polvere per Pan di Spagna.

Ideale per la classica torta alta e soffice.

IMPIEGO

Dose per 1 torta: 1 busta + 250 ml di acqua.

Preparazione: 1. versare il contenuto della busta in planetaria.

Aggiungere l'acqua e montare alla massima velocità per 5 minuti. 2.

Versare l'impasto così ottenuto in una teglia di diametro 24 cm precedentemente imburrata ed infarinata. 3. Cuocere a 180°C per 25 minuti in forno statico oppure a 160°C per 25 minuti in forno ventilato.

INGREDIENTI

Zucchero, farina di GRANO (tipo #00"), amido di mais, tuorlo d'UOVO disidratato, albumi d'UOVO disidratato, LATTOSIO, proteine del LATTE, emulsionanti: esteri acetici e lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, fecola di patate, agenti lievitanti: difosfato disodico, bicarbonato di sodio, fosfato di calcio, LATTE scremato in polvere, sale, aromi, coloranti: curcumina, annatto.

Possibili tracce di SOIA e derivati, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Apetto: polvere

Colore: bianco crema

Odore: di uovo e farina

Sapore: caratteristico, dolce

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microrganismi aerobi	<100000 UFC/g
Coliformi	assenti in 0,1/g
Escherichia Coli	assenti in 1 g
Salmonella spp	assenza in 25 g
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g
Stafilococco aureus	assenti in 0,1/g
Muffe e lieviti	<100 UFC/g

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Le materie prime, una volta controllate e pesate, vengono miscelate.

Ultimo aggiornamento: 09.01.2018
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA

COD. 663
PREPARATO PER PAN DI SPAGNA

Mod POQ 02-24
Rev 01 del
03/07
Pagina 2 di
4

Successivamente il tutto è trasferito in una vasca "polmone" per il dosaggio nelle buste.

Queste vengono poi etichettate con lotto di produzione e data di scadenza.

Infine segue l'incartonamento.

DATI PRODOTTO

Confezione: astuccio con 3 buste

Peso netto: 1,380 kg

Formato di vendita: 4 astucci

Peso lordo confezione: 1,391 kg

Peso lordo collo: 5,804 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg

Durata dopo la preparazione: consumare entro 1 - 2 giorni

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato

Lunghezza: 150,0 mm

Larghezza: 150,0 mm

Peso imballo: 11,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO ESTERNO

Descr.imballo primario esterno: Astuccio di Cartone

Lunghezza: 100,0 mm

Larghezza: 150,0 mm

Altezza: 215,0 mm

Peso imballo primario esterno: 71,00 g



SCHEDA TECNICA

COD. 663
PREPARATO PER PAN DI SPAGNA

Mod POQ 02-24
Rev 01 del 03/07
Pagina 3 di 4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
Larghezza imballo secondario: 222,0 mm
Altezza imballo secondario: 228,0 mm
Peso imballo secondario: 240,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120
Colli per strato: 12
Strati per pallet: 6
Colli per pallet: 72

Formato standard inglese 100X120
Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112
Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980006634
ITF14: 08004980106631

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1155 kJ
Energia: 276 kcal
Grassi: 4,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,0 g
Carboidrati: 53,0 g
di cui zuccheri: 27,0 g
Proteine: 7,3 g
Sale: 0,20 g



SCHEDA TECNICA

COD. 663
PREPARATO PER PAN DI SPAGNA

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Cereali contenenti glutine: Presente
Latte e derivati: Presente
Uova e sottoprodotti: Presente

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: No
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

Umidità: </= 10%
Umidità: </= 10%

Ultimo aggiornamento: 09.01.2018
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: