



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4133

Rev 01 del  
03/07

PANATURA BASE

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato per panatura a base di farina di mais.

### IMPIEGO

Prodotto è pronto per l'utilizzo, si consiglia di passare direttamente nella panatura senza immergere preventivamente in olio, né acqua o uovo. Per uso professionale.

### INGREDIENTI

Farina di mais bianco (80%), mais, sale, olio di semi di girasole, zucchero caramellato, aroma.

SENZA GLUTINE

SENZA UOVO

Possibili tracce di SOIA

**Prodotto inserito nel prontuario degli alimenti senza glutine AIC**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: pane grattugiato

Colore: bicolore crema e beige

Odore: neutro

Sapore: lieve nota di rosmarino, assenza di sapori anomali

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA <500000 ufc/g

LIEVITI <5000 ufc/g

MUFFE <5000 ufc/g

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

### PROCESSO PRODUTTIVO

Gli ingredienti, controllati e pesati, vengono opportunamente impastati in modo da realizzare il pane, il quale viene poi macinato secondo la granulometria desiderata e dosato nei mastelli. I mastelli vengono poi chiusi ermeticamente e disposti in cartoni.

Ultimo aggiornamento: 29.08.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J08A



## SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 4133**

Rev 01 del  
03/07

**PANATURA BASE**

Pagina 2 di  
4

### **GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

#### **DATI PRODOTTO**

Confezione: mastello con coperchio  
Peso netto: 2,500 kg  
Formato di vendita: cartone 2 pezzi  
Peso lordo confezione: 2,730 kg  
Peso lordo collo: 0,452 kg

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 12 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciutto  
Durata del prodotto aperto: si conserva per più di 15 gg  
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: secchiello in plastica  
Altezza: 198,0 mm  
Diametro: 240,0 mm  
Peso imballo: 230,00 g

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: cartone  
Lunghezza imballo secondario: 500,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 265,0 mm  
Altezza imballo secondario: 230,0 mm  
Dimensione colli in mm: 500\*265\*230 MM  
Peso imballo secondario: 452,00 g

Ultimo aggiornamento: 29.08.2019  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: J08A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 4133**

Rev 01 del  
03/07

**PANATURA BASE**

Pagina 3 di  
4

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 42

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: 8004980041338

ITF14: 08004980141335

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1523 kJ

Energia: 360 kcal

Grassi: 3,4 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,5 g

Carboidrati: 73,0 g

di cui zuccheri: 0,6 g

Proteine: 7,0 g

Sale: 2,00 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 29.08.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J08A



## SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 4133**  
**PANATURA BASE**

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### Caratteristiche particolari

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

### DATI CHIMICO-FISICI

Umidità: < 10  
Umidità: < 10

Ultimo aggiornamento: 29.08.2019  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: J08A