

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

SCHIACCIATA 100g PRETAGLIATA

COD. 1486

PRODOTTO

Denominazione di vendita	Prodotto da forno cotto e surgelato
Descrizione	Prodotto di forma rettangolare con altezza variabile per la presenza di bolle sulla superficie, pretagliato.
Peso unitario nominale	100 g (tolleranza 90 – 140)
Dimensioni in mm	Larghezza: 125 (tolleranza 110-130) Lunghezza: 175 (tolleranza 165-190) Altezza strato con bolle: tolleranza 25-35 Altezza strato senza bolle: tolleranza 20-25
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito, sale, olio extra vergine di oliva, farina di cereali maltati (GRANO).
Allergeni	Contiene GLUTINE. Può contenere tracce di LATTE e SOIA.

CONFEZIONAMENTO/PALLETTIZZAZIONE

Unità di vendita	Cartone da 3,2 Kg netti; Dimensioni in cm: 30 x 40 x H 26.
Codice EAN cartone	8032758309625
Codice EAN confezione	8032758309632
Confezionamento/Imballo	8 confezioni da 4 pezzi (totale: 32 pezzi per cartone)
Etichettatura	Etichetta presente su cartone e confezione.
Pallettizzazione	N° 64 cartoni x pallet (N° 8 ct x strato; N° 8 strati x pallet)
Dimensioni pallet	Pallet Epal 120 x 80 x H tot.:223 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 a +4 °C può essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Scongela il prodotto a 4°C per 24 ore, farcire a piacimento.

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

energia	1089 kJ 257 kcal
grassi	2,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
carboidrati	47,8 g
di cui zuccheri	2 g
fibra	2,1 g
proteine	10 g
sale	1,3 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	< 1000 UFC/g