

**Titolo: PANE PER TRAMEZZINI ALLA FARINA
INTEGRALE CONGELATO**

1. CARATTERISTICHE DESCRITTIVE

Pane alla farina integrale con strutto, congelato, di tramatura fine, privo di crosta, di forma rettangolare, affettato, ottenuto dalla panificazione "morbida", adatto alla preparazione di tramezzini e prodotti similari.

Ingredienti: **FARINA DI GRANO TENERO INTEGRALE 40%**
Acqua
Lievito naturale (**FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"**, acqua)
FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"
Strutto 4%
FARINA DI SOIA
Sale
Lievito di birra
Destrosio (1% all'origine)

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Colore bruno scuro.
ODORE	Delicato, tipico del pane in cassetta, assenza di odori estranei.
SAPORE	Caratteristico e gradevole di pane integrale

3. VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g di tal quale)

PARAMETRO	U.M.	VALORI	NOTE
Valore energetico	Kj Kcal	1020 242	
Grassi	gr	4,4	
Di cui acidi saturi	gr	2,0	
Carboidrati	gr	39,1	
Di cui zuccheri	gr	6,2	
Fibre alimentari	gr	6,0	
Proteine	gr	8,5	
Sale	gr	1,2	
Attività dell'acqua	Aw	0,94	
Umidità	%	39±2	

4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORI	NOTE
Carica batterica totale	UFC/g	< 1000	
Coliformi	UFC/g	<10	
Stafilococcus aureus	UFC/g	<10	
Muffe	UFC/g	< 50	
Lieviti	UFC/g	< 50	
Aflatossine	p.p.b.	< 4	
Aflatossine B1	p.p.b.	< 2	
Deossinivalenolo	µg/kg	<=500	
Zearalenone	µg/kg	<=50	
Salmonelle	N°	Assente	In 25 g

5. CONFEZIONAMENTO E IMBALLO

COD. PF	CODICE EAN	PESO N. (g)	CONF./CARTONE	CART./PIANO	PIANI/PED.
-	-	1000	4	7	8

Misura scatola 250g e 500g: Lung. 39 cm – Larg. 28 - H 20 cm (peso scatola vuota 400 gr)

Misura scatola 1000g: Lung. 52 cm – Larg. 25 - H 21 cm (peso scatola vuota 450 gr)

Confezione: Busta termosaldada in flow-pack con film a barriera accoppiato.

Pallet EPAL: cm 120 x 80 x 210 (h), a rendere.

6. DURATA E MODALITA' DI USO E CONSERVAZIONE

La durata del prodotto è di 12 mesi. Temperatura di conservazione: -18°C.

Prima dell'utilizzo porre il prodotto a temperatura ambiente per almeno 3 ore.

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 48 ore.

ALLERGENI: GLUTINE E FARINA DI SOIA

PUO' CONTENERE TRACCE DI LATTE.

OGM: Assenti.

Funzione	Verifica ed approva DIR
Firma	