

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Pane tipo "0" con strutto, congelato, di tramatura fine, privo di crosta, di forma rettangolare, affettato, ottenuto dalla panificazione "morbida", adatto alla preparazione di tramezzini e prodotti simili.

Denominazione legale: Pane tipo "0" con strutto congelato.

Ingredienti: FARINA di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, lievito naturale 16% (FARINA di **GRANO** tenero tipo "0", acqua), strutto 4%, sale, FARINA di **SOIA**, lievito di birra, destrosio (1% all'origine).

ALLERGENI: **GLUTINE E SOIA**. Può contenere tracce di **SENAPE**.

OGM: assenti

COLORE: Bianco candido

ODORE: Delicato, tipico del pane, assenza di odori estranei.

SAPORE: Caratteristico e gradevole

PESO NETTO e N. FETTE: 1000g / 10 o 8 fette; 1300g / 10 fette; 650g / 8 fette

DIMENSIONI FETTE: 1000g → 48 x 10,5 x 0,95 (o 1,19 cm) cm; 1300g → 48 x 12 x 0,95 cm; 650g → 24 x 12 x 1,19 cm



| VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto) | | |
|---|------------|------|
| | U.M. | |
| Energia | kJ kcal | 1076 |
| | | 255 |
| Grassi | g | 4,1 |
| di cui saturi | g | 1,9 |
| Carboidrati | g | 45,0 |
| di cui zuccheri | g | 8,3 |
| Fibre | g | 2,5 |
| Proteine | g | 8,2 |
| Sale | g | 1,0 |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE | | |
|---|-------|----------------|
| | U.M. | |
| Carica batterica totale | UFC/g | <1000 |
| Coliformi | UFC/g | <10 |
| Stafilococcus aureus | UFC/g | <10 |
| Muffe | UFC/g | <50 |
| Lieviti | UFC/g | <50 |
| Aflatossine | µg/kg | <4 |
| Aflatossina B | µg/kg | <2 |
| Deossinivalenolo | µg/kg | ≤500 |
| Ocratossina A | µg/kg | <2 |
| Zearalenone | µg/kg | ≤50 |
| Salmonella | N° | Assente in 25g |
| Acrilammide | µg/kg | ≤50 |
| Umidità | %UR | 38 ±2 |
| Attività dell'acqua | Aw | 0,95 |

SHELF LIFE: 12 mesi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: prodotto congelato.

Da conservare ad una temperatura di -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 2 giorni.

DATI LOGISTICI

| COD | PRODOTTO | EAN CONF | PESO CONF | MISURE CONF | CONF/CT | EAN CT |
|------|-----------------------|---------------|-----------|--------------------|---------|----------------|
| 0013 | TRAMEZZONE 1300gX4 | 8006227000115 | 1320g | 52 x 13 x 10h cm | 4 | 18006227000112 |
| 0091 | TRAMEZZ 1000gX4 (8FE) | 8006227001044 | 1020g | 52 x 12 x 10h cm | 4 | 18006227001041 |
| 0092 | TRAME 1000gX4 | 8006227000054 | 1020g | 52 x 12 x 10h cm | 4 | 18006227000471 |
| 0164 | TRAM 650gX6 (8FE) | 8006227001143 | 660g | 28 x 14 x 10,5h cm | 6 | 58006227001148 |

| COD | PRODOTTO | PESO LORDO CT | MISURA CT | STRATI PALLET | CT/STRATO | TOT COLLI PALLET |
|------|-----------------------|---------------|---------------|---------------|-----------|------------------|
| 0013 | TRAMEZZONE 1300gX4 | 5,71kg | 55,5x26,5x22h | 8 | 6 | 48 |
| 0091 | TRAMEZZ 1000gX4 (8FE) | 4,42kg | 52X24X21,5h | 8 | 7 | 56 |
| 0092 | TRAME 1000gX4 | 4,42kg | 52X24X21,5h | 8 | 7 | 56 |
| 0164 | TRAM 650gX6 (8FE) | 4,27kg | 39,5x28x21,5h | 4 | 8 | 32 |

TIPOLOGIA DI IMBALLO PRIMARIO: Busta termosaldada in flow-pack con film a barriera accoppiato (7)

EPAL PALLET: 80 x 120cm, a rendere

| | |
|----------|---|
| Funzione | Verifica ed approva DIR |
| Firma |  |