



RO.MAR. s.r.l.
Martellago (VE)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. **ST/PF/82 R09**
Data: 01/03/23

Titolo: PANE PER TRAMEZZINI CON OLIO DI OLIVA

Pagina 1 di 1

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Pane tipo "0" con olio di oliva 3%, confezionato in atmosfera protettiva, 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 tipo "0", acqua, lievito naturale 16% (FARINA di **GRANO** tenero tipo "0", acqua), olio di oliva 3%, sale, lievito di birra, destrosio (1% all'origine).

Trattato con alcool etilico (max 2% sul secco).

ALLERGENI: **GLUTINE**. PUO' CONTENERE TRACCE DI **SOIA** E **SENAPE**

OGM: assenti



COLORE: Bianco candido

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

SAPORE: Caratteristico e gradevole di pane

PESO NETTO e N. FETTE: 1000g / 10 (o 8) fette; 1300g / 10 fette; 250g / 5 fette; 500g / 10 fette.

DIMENSIONI FETTE: 1000g → 48 x 10,5 x 0,95 (o 1,2) cm; 1300g → 48 x 12 x 0,95 cm; 250g → 24 x 10,5 x 0,95 cm; 500g → 24 x 10,5 x 0,95 cm.

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)		
	U.M.	
Energia	kJ	1056
	kcal	250
Grassi	g	3,2
di cui saturi	g	0,5
Carboidrati	g	46
di cui zuccheri	g	5,8
Fibre	g	2,5
Proteine	g	8,0
Sale	g	1,2

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: 90 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco ed asciutto, a temperatura ambiente.

DATI LOGISTICI

COD	PRODOTTO	EAN CONF	PESO CONF	MISURE CONF	CONF/CT	EAN CT
0016	TRAME 1000gX4	8006227070675	1020g	52 x 12 x 10h cm	4	08014921007248
0018	TRAME 250gx12	8006227270945	260g	30 x 12 x 5h cm	12	08006227000436
0034	TRAME 500gX6	8006227000757	510g	30 x 12 x 10h cm	6	18006227000754
0056	TRAM 1000gX4 (8FE)	8006227001112	1020g	52 x 12 x 10h cm	4	18006227001119
0072	TRAMEZZONE 1300gX4	8006227000184	1320g	52 x 13 x 10h cm	4	18006227000181

COD	PRODOTTO	PESO LORDO CT	MISURA CT	STRATI PALLET	CT/STRATO	TOT COLLI PALLET
0016	TRAME 1000gX4	4,42kg	52X24X21,5h	7	7	49
0018	TRAME 250gx12	3,45kg	38,5x27,5x21h	10	8	80
0034	TRAME 500gX6	3,39kg	38,5x27,5x21h	5	8	40
0056	TRAM 1000gX4 (8FE)	4,42kg	52X24X21,5h	7	7	49
0072	TRAMEZZONE 1300gX4	5,71kg	55,5x26,5x22h	8	6	48

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

EPAL PALLET: 80 x 120cm, a rendere

Funzione	Verifica ed approva DIR
Firma	