



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

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**

**Titolo: PANE PER TRAMEZZINI INTEGRALE  
CONGELATO**

**ST/PF/89 R04**  
Data: 01/03/23

Pagina 1 di 1

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

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 simili.

INGREDIENTI: FARINA di **GRANO** tenero integrale 40%, FARINA di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, lievito naturale (FARINA di **GRANO** tenero tipo "0", acqua), strutto 4%, FARINA di **SOIA**, sale, lievito di birra, destrosio (1% all'origine).

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

OGM: assenti

COLORE: Bruno scuro

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

SAPORE: Caratteristico e gradevole di pane integrale

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

DIMENSIONI FETTE: 1000g → 48 x 10,5 x 0,95 cm; 650g → 24 x 12 x 1,2 cm

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)		
	U.M.	
Energia	kJ	1020
		kcal
Grassi	g	4,4
di cui saturi	g	2,0
Carboidrati	g	39,1
di cui zuccheri	g	6,2
Fibre	g	6,0
Proteine	g	8,5
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: 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
0087	TRAMEZ INTEG 1000gX4	8006227000719	1020g	52 x 12 x 10h cm	4	08006227000795
0165	TRAM 650gX6 (8FE)	8006227001150	660g	28 x 14 x 10,5h cm	6	58006227001155

COD	PRODOTTO	PESO LORDO CT	MISURA CT	STRATI PALLET	CT/STRATO	TOT COLLI PALLET
0087	TRAMEZ INTEG 1000gX4	4,42kg	52X24X21,5h	8	7	56
0165	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	