



SCHEDA TECNICA
Panino per hamburger
Ai malti di birra

Scheda tecnica-02n
Rev: 00
Del: 04/03/2020

IMMAGINE RAPPRESENTATIVA DEL PRODOTTO



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

PRODOTTO SALATO DA FORNO AI MALT DI BIRRA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto in seguito ad impastamento degli ingredienti, porzionatura, lievitazione, cottura, raffreddamento, confezionamento in buste di materiale plastico.

INGREDIENTI

Farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole alto oleico, destrosio, farina di malto di **ORZO** (2,8%), farina di malto di **FARRO** caramellato (2%), estratto di malto (malto di **ORZO**, acqua)(1,9%), farina di malto di **GRANO** tenero(1,7%), sale, farina di malto tostato di **SEGALE** (1%), **GLUTINE** di **GRANO** tenero, crusca di **GRANO** tenero, granella di malto di **FARRO** (0,7%), lievito di birra, olio di luppolo(0,5%), conservante: acido sorbico.

Ingredienti in MAIUSCOLO: ALLERGENI

Può contenere tracce di UOVA, proteine del LATTE, SOIA, SESAMO e FRUTTA A GUSCIO (mandorle e nocciole)

Trattato in superficie con alcol (Ingredienti: Acqua, preparazione alcolica aromatica alla vaniglia)



SCHEDA TECNICA

Panino per hamburger

Ai malti di birra

Scheda tecnica-02n
Rev: 00
Del: 04/03/2020

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila totale	Max 100.000 ufc/g
Coliformi totali	Max 100 ufc/g
Lieviti	Max 1000 ufc/g
Muffe	Max 1000 ufc/g
Bacillus cereus presunto	Max 100 ufc/g
Salmonelle spp	Assenti in 25 grammi
Listeria monocytogenes	Assente in 25 grammi

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI (valori medi)

	Formato 115g	Formato 40g
Altezza (cm)	8	5
Diametro (cm)	13	8
Peso del singolo pezzo (g)	115	40

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto dal sapore gradevolmente dolciastro; dopo riscaldamento in forno tradizionale o in tostapane, presenta crosta dorata e consistenza morbida.

PESO NETTO NOMINALE

200g(5pz x 40g) – 345g(3pz x 115g) - Prodotto soggetto a calo peso naturale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI riferiti a 100 grammi di prodotto

Energia	1287	kJ	
	307	kcal	
Grassi	6,7	g	
Di cui acidi grassi saturi	0,8	g	
Carboidrati	50	g	
Di cui zuccheri	4,9	g	
Fibre	2,7	g	
Proteine	10	g	
Sale	1,5	g	

INFORMATIVA ALLERGENI (Le sostanze allergeniche presenti o probabilmente presenti nel prodotto sono indicate con una "X")

SOSTANZA ALLERGENE	UTILIZZATA INTENZIONALMENTE NELLA RICETTA	PROBABILE PRESENZA PER CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Crostacei e derivati		
Uova e derivati		X
Pesci e derivati		
Arachidi e derivati		
Soia e derivati		X
Latte e derivati		X
Frutta con guscio		X (mandorle e nocciole)
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo		X



SCHEDA TECNICA

Panino per hamburger

Ai malti di birra

Scheda tecnica-02n
Rev: 00
Del: 04/03/2020

Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm

Lupino e prodotti a base di lupino

Molluschi e prodotti a base di molluschi

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

1 mese

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e da fonti luminose.

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto è destinato a tutti, ad eccezione degli individui sensibili alle sostanze allergeniche indicate nella lista ingredienti

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Il prodotto è particolarmente indicato per la preparazione di hamburger; tuttavia può essere anche consumato tal quale o come accompagnamento ad antipasti e secondi piatti.

PACKAGING

UNITA' DI VENDITA	200g	345g	
DESCRIZIONE	Busta in polietilene idonea a venire a contatto con il prodotto		
COMPOSIZIONE	5 pz da 40g/cad	3 pz da 115g/cad	
CARTONE	25 conf da 200g	4 conf da 345g	10 conf da 345g
N° CONFEZIONI	25	4	10
PESO NETTO (Kg)	5,00	1,380	3,450
Dimensioni (mm)	495x288x294h	380x255x185h	390x590x170h
BANCALE			
N° STRATI	7	12	13
N° CARTONI x STRATO	6	9	4
N° CARTONI TOTALI	42	108	52
N° CONFEZIONI x BANCALE	1050	432	520
ALTEZZA escluso pedana (cm)	206	222	221

FIRMA E TIMBRO