



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Pane Filone di semola rimacinata di grano duro parzialmente cotto e surgelato 453g

Codice Prodotto 4950S

REVISIONE 0
EDIZIONE 1
DATA 14.06.2019
PAGINA 1 di 2

DATI AZIENDALI

Sede legale/ Sede Operativa Strada comunale esterna (km 3,4) parallela S.S. 96 Altamura (BA) 70022

P.IVA 04419810728

CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Denominazione PANE DI SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO PARZIALMENTE COTTO E SURGELATO

Descrizione Pane Filone di semola rimacinata di grano duro parzialmente cotto e surgelato 453g 10pz per CRT

Categoria pane Surgelato

Peso netto prodotto 453g

Peso netto collo 4,53 Kg ± 68g

Peso lordo collo 5 Kg

Aliquota IVA 4%

Codice EAN 8003451502361

Codice Intrastat 19059030

Codice Taric 1905903000

INGREDIENTI (AI SENSI DEL REG. (UE) 1169/2011)

semola rimacinata di **GRANO** duro, acqua, lievito madre (semola rimacinata di **GRANO** duro, acqua), sale, lievito naturale.

Può contenere **SOIA**

DICHIARAZIONE ALLERGENI (AI SENSI DELL'ALLEGATO 2 DEL REG. (UE) 1169/2011)

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	Presenza (P)/Assenza (A) negli ingredienti	Possibile contaminazione crociata (Si/No)	Presenza (P)/Assenza (A) nello stabilimento
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	P	/	P
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	No	A
Uova e prodotti a base di uova	A	No	P
Pesce e prodotti a base di pesce	A	No	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	No	A
Soia e prodotti a base di soia	A	Si	A
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	A	No	A
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	A	No	A
Sedano e prodotti a base di sedano.	A	No	A
Senape e prodotti a base di senape	A	No	A
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A	No	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	A	No	A
Lupini e prodotti a base di lupini	A	No	A
Molluschi e prodotti a base di molluschi	A	No	A





SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Pane Filone di semola rimacinata di grano duro parzialmente cotto e surgelato 453g

Codice Prodotto 4950S

REVISIONE 0
EDIZIONE 1
DATA 14.06.2019
PAGINA 2 di 2

SHELF LIFE, MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO, INDICAZIONI D'USO

Shelf life	Min 12 mesi, Max 14 mesi Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$,
Modalità di trasporto	Trasporto con mezzi frigoriferi a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$
Modalità di consumo	Decongelare 2 ore prima o comunque fino a decongelamento completo, preriscaldare il forno a 190°C e cuocere per circa 12 min. I tempi e le temperature di cottura indicati possono variare a seconda del forno utilizzato.
Limitazioni per il consumo	Soggetti allergici o intolleranti (vedere dichiarazione allergeni)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto) ED ORGANOLETTICHE

Energia	1048 Kj/248 Kcal
Grassi /di cui acidi grassi saturi	2,4 g/0,6 g
Carboidrati /di cui zuccheri	44 g / 1,5 g
Proteine	11 g
Sale	1,5 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: mollica dal colore giallo oro finemente alveolata, crosta spessa e ambrata.
 Aspetto olfattivo: profumo unico, intenso ed inebriante, flavour aromatico.
 Aspetto gustativo: gusto intenso, deciso ed appagante tipico della lenta e lunga lievitazione.
 Forma: ellittica tipica del filone. Consistenza: crosta croccante, mollica soffice

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE E LEGALI APPLICABILI

Sicurezza Alimentare Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo disciplinati dalla normativa cogente. L'Organizzazione si avvale di Laboratori di Analisi Studio accreditati a fronte della Norma UNI EN ISO 17025:05 da Accredia.	CBT	< 100000 ufc/g	Lieviti e Muffe	<1000 ufc/g	Ocratossina A	<3 µg/Kg
	Listeria monocytogenes	Assente /25g	Deossinivalenolo	<500 µg/Kg	Pb / Cd	<0,20 mg/Kg
	Escherichia coli	<10 ufc/g	Zearalenone	<75 µg/Kg	Acilammide	Max 50 µg/Kg
	Bacillus Cereus	<50 ufc/g	Aflatossina B₁	<2 µg/Kg		
	Staphylococcus coag. pos.	<100 ufc/g	Aflatossine B₁+ B₂ +G₁+ G₂	<4 µg/Kg		
HACCP	L'Azienda attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. (CE) 852/04 e s.m.i. ed ottempera ai requisiti previsti dal Reg. (CE) 178/2002.					
Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti	Tutti i materiali impiegati sono conformi alla cogente normativa MOCA, in particolare: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (CE) n.2023/2006; Reg. (CE) n.10/2011; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973.					
Radiazioni Ionizzanti	Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i.					
OGM	Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.					

PACKAGING E PALLETIZZAZIONE

PACKAGING PRIMARIO (DIMENSIONE mm)	BUSTONE HPDE 430/165X740
DESCRIZIONE CONFEZIONAMENTO	10 pezzi inseriti in un bustone HPDE introdotto all'interno del cartone
DESCRIZIONE CARTONE (DIMENSIONE mm)	Cartone ondulato stampato (onda C) 390X290X29,7

NUM. CARTONI PER PALLET EUR	48	NUMERO CARTONI STRATO	8	NUM. STRATI PER PALLET	6
DIMENSIONI PALLET (mm)	800 X 1200 X 1930	PESO LORDO PALLET	260 Kg		
NUM. CARTONI PER PALLET ISO	60	NUMERO CARTONI STRATO	10	NUM. STRATI PER PALLET	6
DIMENSIONI PALLET (mm)	1000 X 1200 X 1930	PESO LORDO PALLET	320 Kg		

