

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto salato da forno a cottura parziale, pronto da guarnire e completare la cottura nel forno.
Prodotto confezionato in Atmosfera Protettiva.

CODICE DEL PRODOTTO

001

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto mediante impastamento degli ingredienti, sosta di lievitazione, spezzatura, ulteriore sosta di lievitazione, formatura, cottura, raffreddamento e confezionamento in Atmosfera Protettiva di Azoto/Anidride Carbonica in rapporto 70/30 con spruzzo superficiale di aroma alcolico

INGREDIENTI

Farina di **GRANO** tenero tipo "0", farina di riso, acqua, sale, olio extravergine di oliva, aceto di malto, lievito di birra, conservanti: acido sorbico(E200), aromi.

Gli ingredienti riportati in MAIUSCOLO possono provocare allergie ed intolleranze alimentari.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila totale	Max 100.000 ufc/g
Coliformi totali	Max 100 ufc/g
Lieviti	Max 10000 ufc/g
Muffe	Max 10000 ufc/g
Bacillus cereus presunto	Max 100 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	Assenti/g
Salmonelle spp	Assenti/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E DI CONFEZIONAMENTO

Umidità	34,0 +/- 2,0
Acqua libera (AW)	Inferiore a 0,93
Ossigeno residuo in confezione	Max 0.1%

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Larghezza	24,0 +/- 2,0 cm
Lunghezza	34,0 +/- 2,0 cm
Altezza	2,0 +/- 0,5 cm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto di colore bianco avorio con tipiche macchie di bruciatura superficiali. Dopo guarnitura e completamento cottura in forno il prodotto presenta crosta croccante e dorata e mollica soffice e alveolata.

PESO NETTO NOMINALE

250g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI riferiti a 100 grammi di prodotto

Energia	988	kj	
	236	kcal	
Grassi	2.19	g	
Di cui acidi grassi saturi	0,47	g	
Carboidrati	45.2	g	
Di cui zuccheri	0,8	g	
Fibre	1,9	g	
Proteine	7,9	g	
Sale	1,42	g	

DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati

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		
Pesci e derivati		
Arachidi e derivati		X
Soia e derivati		X
Latte e derivati		
Frutta con guscio		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti >10 ppm		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Prodotto commercializzato a temperatura ambiente: **90 gg**

Prodotto commercializzato in freezer: **15 mesi + 15 gg dopo scongelamento**

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Prodotto a temperatura ambiente: Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti luminose e da fonti dirette di calore e non oltre la data di scadenza indicata in etichetta

Prodotto congelato: Conservare in freezer alla temperatura massima di -18°C. Dopo lo scongelamento, mantenere in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti luminose e da fonti dirette di calore e consumare entro il termine massimo di 15 giorni ed, in ogni caso, non oltre la data di scadenza indicata in etichetta.

Entrambi: Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero a 0/4 °C e consumare entro 2/3 giorni

DESTINAZIONE D' USO

Il prodotto è destinato a tutti, ad eccezione dei soggetti che presentano intolleranza specifica agli ingredienti

dichiarati in etichetta.

ISTRUZIONI PER IL CONSUMO

Eventualmente, scongelare il prodotto a temperatura ambiente, aprire la busta, guarnire a piacere e:

Forno Statico

- 1) Prelevare il prodotto dalla busta
- 2) Condire a piacimento
- 3) Infornare in forno riscaldato a 330 °C
Platea 40% Cielo 90%
- 4) Tempo di cottura: 3/4 min

Forno Ventilato (Dove possibile regolare la ventilazione al 20%)

- 1) Prelevare il prodotto dalla busta e disporlo su griglia
- 2) Condire a piacimento
- 3) Infornare a 270 °C
- 4) Tempo di cottura: 5/6 min

INFORMAZIONI LOGISTICHE

IMBALLO PRIMARIO		IMBALLO SECONDARIO	
		Cartone ondulato triplice strato	
Lunghezza:	300 mm	Lunghezza:	60 cm
Larghezza:	450 mm	Larghezza:	40 cm
Altezza		Altezza:	20 cm
Peso base:	250 g	Peso netto:	7,0 Kg
Basi per busta	2	Peso lordo:	8,2 Kg
		Pezzi per cartone:	28
PALLET			
Misure di ingombro	80x120x200h cm		
Cartoni per strato	4		
Strati per pallet	9		
Cartoni per pallet	36		

FIRMA E TIMBRO