

Codice articolo K514

Codice EAN



Marchio commerciale

MOLINO SPADONI

Ciabattina spaccata al riso nerone

Descrizione del prodotto

PANINO CON FARINA DI RISO NERONE, COTTO, PRE-TAGLIATO E SURGELATO

Peso netto confezione

120g e x 22 pz

Claims

Con Pasta Madre 24 ore di lievitazione | Lavorata a mano

Destinazione d'uso

Prodotto destinato alla ristorazione collettiva. Adatto al consumo di tutta la popolazione. Non adatto a chi è intollerante al glutine.

Ingredienti:

farina di **grano** tenero, acqua, farina di riso "nerone" 12,4%, pasta madre (farina di **grano** tenero, acqua) 7,7%, sale marino, lievito di birra, estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero

Indicazioni per soggetti allergici

Contiene **glutine**

Può contenere tracce di **sesamo, latte, senape, lupino e soia**

Caratteristiche del prodotto

Dimensioni: 19 cm (LU) x 9 cm (LA) x 6 cm (H)

Colore: rosso scuro

Sapore: tipico del pane fresco con note di riso cotto

Odore: tipico del pane con sentore di riso cotto e lievito naturale

Aspetto: pagnotta morbida con crosta croccante di colore rosso scuro e alveolatura interna pronunciata

Shelf Life (Tmc) e modalità di conservazione

TMC: 12 mesi dalla data di produzione

Prodotto Surgelato.

A -18°C (****o***) vedere la data riportata sulla confezione (gg/mm/aa)

a -10° C (***) si conserva per un mese

a -5° C (*) si conserva per una settimana

Nello scomparto del ghiaccio 3 gg

Shelf life secondaria

Il prodotto sigillato e scongelato può essere conservato in frigorifero fino a 48 ore prima di essere cotto; il prodotto cotto può essere mantenuto nel banco espositore a temperatura ambiente per massimo 24 ore

Flow-Chart processo

pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – stenditura in linea – formatura – cottura – selezione prodotto – incarrellamento - abbattimento – taglio – confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)

Lotto

Sequenziale numerico

Modalità d'uso

DA CONSUMARE PREVIA DORATURA

Parametri microbiologici	E. Coli: assente UFC/g Stafilococchi coag. pos.spp.: <100 UFC/g Salmonella spp.: assente in 25g Listeria m.: assente UFC/g Lieviti e Muffe <100 UFC/g Valori derivati da Piano di Analisi (riferimento: CEIRSA 2013)
Parametri chimico-fisici	Umidità residua %: 30 Attività dell'acqua: 0,936 Acrilammide: 33 microg/Kg
Valori nutrizionali	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO: Energia: 1049 kj / 248 kcal Grassi: 1,2 g / di cui acidi grassi saturi: 0,3 g Carboidrati: 48 g / di cui zuccheri: 1 g Fibre: 2,5 g Proteine: 9,9 g Sale: 1,2 g
Confezionamento	Confezione flow-pack in PP co-estruso adatto al contatto con gli alimenti, in un cartone ondulato
Stabilimento di produzione	Via G. Giovanni Giolitti 11/X – 48123 Ravenna

Tabella Allergeni secondo Allegato Regolamento UE n. 1169/2011

ALLERGENI	Presenza intenzionale nel prodotto	Possibile contaminazione crociata per presenza nel sito
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	X	
Uova e prodotti di uova e prodotti derivati		
Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati		
Crostacei e prodotti derivati		
Arachidi e prodotti derivati		
Soia e prodotti derivati		X (da farine di grano t.)
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaiù, noci pecan, noci del Brasile, noci Queensland) e prodotti derivati		
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati		X (da farine di grano t.)
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm		
Lupino e prodotti derivati		X (da farine di grano t.)
Molluschi e prodotti derivati		

Contaminanti Chimici

Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti e altri contaminanti chimici (Reg. 1881/2006) e di residui di antiparassitari (Reg. UE 396/2005); il prodotto non contiene ingredienti OGM, ed è realizzato senza l'impiego di nanotecnologie / nano ingredienti e in assenza di trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dati Logistici e Pallettizzazione

Tipo di pallet	Dimensione del cartone LxPxH (mm)	Peso netto confezione	Numero confezioni per cartone	Numero di cartoni per strato	Numero di strati per pallet	Numero di cartoni per pallet	Altezza massima del pallet
EUR/EPAL	390x290x220 (IKCAR392)	120 g	22 pz	8	8	64	191 cm
Pz x pallet	Peso film	Peso lordo confezione	Peso cartone	Peso lordo cartone	Peso netto cartone	Peso lordo del pallet	Peso netto del pallet
1408	4 g	124 g	450 g	3970 g	2,64 kg	254,08 Kg	168,96 kg