



Codice articolo	K526	
Codice EAN	 8 002213 014128	
Marchio commerciale	MOLINO SPADONI Chicche di Ciabatta tipo "0"	
Descrizione del prodotto	Pane tipo "0", precotto e surgelato	
Peso netto confezione	2.000 g (25 g ca. x 80 pz ca.)	
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 tipo "0" 41,7%, acqua, farina di grano tenero tipo "00" pasta madre (farina di grano tenero, acqua) 8%, 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 sesamo, latte, senape, lupino e soia	
Caratteristiche del prodotto	<i>Dimensioni: 7 cm (LU) x 7 cm (LA) x 6 cm (H)</i> Colore: dorato Sapore: tipico del pane fresco con nota acidula dovuta al lievito naturale Odore: tipico del pane con sentore di lievito naturale Aspetto: bocconcini di pane morbido con crosta croccante 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	
Flow-Chart processo	pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – stenditura in linea – formatura – cottura – selezione prodotto – incarrellamento - abbattimento – confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)	
Lotto	Sequenziale a 5 cifre	
Modalità d'uso	DA CONSUMARE PREVIA ULTIMAZIONE DI COTTURA. Prelevare la quantità di prodotto necessario e scongelare a temperatura ambiente. Terminare la cottura in forno a 190°C per circa 5 minuti, oppure infornare direttamente da congelato e cuocere a 180°C per 7 minuti. Si consiglia comunque di verificare la cottura desiderata a seconda della tipologia di forno utilizzato.	
Dichiarazione Nutrizionale	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO: Energia: 970 kj / 229 kcal Grassi: 0,7 g / di cui acidi grassi saturi: 0,2 g Carboidrati: 46 g / di cui zuccheri: 0,9 g Fibre: 1,5 g Proteine: 8,6 g Sale: 1,3 g	

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

Confezionamento Confezionati sfusi in busta LDPE adatta 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 presenza come contaminant e negli ingredienti	Possibile cross-contaminant e presente 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 agaciù, 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	2000 g	1 busta	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
	50 g	2050 g	450 g	2500 g	2,00 kg	160 Kg	128 kg