

Codice articolo K531

Codice EAN



Marchio commerciale

**MOLINO SPADONI**  
Ciabatta Stirata tipo "0"

Descrizione del prodotto

Pane tipo "0", precotto e surgelato

Peso netto confezione

**6.240 g (240 g ca. x 26 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

*Dimensioni: 55 cm (LU) x 7 cm (LA) x 6 cm (H)*

Colore: dorato

Sapore: tipico del pane fresco con nota acidula dovuta al lievito naturale

Odore: tipico del pane con sentore di lievito naturale

Aspetto: Filoni 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 14 minuti, oppure infornare direttamente da congelato e cuocere a 180°C per 18 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	<b>X</b>		
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		<b>X</b> (da farine di grano t.)	
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)			<b>X</b>
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		<b>X</b> (da farine di grano t.)	
Semi di sesamo e prodotti derivati			<b>X</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm			
Lupino e prodotti derivati		<b>X</b> (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	590x390x310	6240 g	1 busta	4	6	24	201 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	6290 g	585 g	6875 g	6,240 kg	165 Kg	149,76 kg