

# CIABATTINA MORBIDA CON LIEVITO MADRE 100 g PRET.

## CIABATTINA MORBIDA CON LIEVITO MADRE 100 g PRET

Codice prodotto:	55122
Marchio:	Agritech
Denominazione di vendita:	Pane di tipo o parzialmente cotto e surgelato
Descrizione:	Pane tipo ciabatta di piccole dimensioni
Colore:	Leggermente giallo dorato
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	Farina di GRANO tenero tipo "0", Acqua, sale, lievito madre in polvere (farina di GRANO tenero tipo "0") 0,9 %, lievito.
Avvertenze:	Può contenere tracce di latte (compreso il lattosio), soia, semi di sesamo, frutta a guscio (noci) e derivati
Peso singolo pezzo g:	100 +/- 10 g
Dimensioni prodotto mm:	180+/-10
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione
Modalità di conservazione:	Nel congelatore: **** 0 *** -18°C Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione
	** -12°C 1 mese
	* -6°C 1 settimana
	Nello scomparto del ghiaccio 3 giorni
	Nel frigorifero 24 ore
	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento
Trasporto:	- 18° C
Suggerimenti per la preparazione:	Non decongelare, cuocere per 2-3 minuti a 200°C 210°C. La temperatura di cottura può variare a seconda del tipo di forno utilizzato.

# CIABATTINA MORBIDA CON LIEVITO MADRE 100 g PRET.

Tabella Allergeni:	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Può contenere tracce di	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X (FRUMENTO)			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),		X	X	
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		X	X (noci)	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

 <p><b>Vandemoortele</b> shaping a tasty future</p>	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito</p> <p><b>CIABATTINA MORBIDA CON LIEVITO MADRE 100 g PRET.</b></p>	 <p><b>AGRITECH</b><sup>®</sup> L'esperienza al tuo servizio</p>
<p>ST PF 55122 Rev. 3 del 01/01/2017</p>		<p>Pag. 3 di 4</p>

## Confezionamento e imballaggio

Modalità di confezionamento:	2 confezioni singole in materiale plastico idoneo al contatto con alimenti
Numero pezzi per confezione:	15 (30pz/ct)
Tipo di cartone:	Cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	291 x 392 x 219
Peso cartone kg:	3 kg (netto); 3,39 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8026495702900

## Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	8
Numero strati per pallet:	8
Numero cartoni per pallet:	64
Peso netto del pallet kg:	192
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 1902
Codice EAN bancale:	8026495702917
Tipo di pallet:	EPAL

## Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	≤1000
Enterobatteri totali cfu/g	≤100
Escherichia coli cfu/g	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g	≤100
Muffe cfu/g	≤500
Lieviti cfu/g	≤500
Salmonelle spp. in 25 g	Assente in 25g
Listeria monocytogenes in 25 g	Assente in 25g

## Tabella nutrizionale

Parametri	Valori medi
Valore energetico medio kJ/100 g	1089
Valore energetico medio kcal/100 g	257
Grassi g/100g	1
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	0,2
Carboidrati g/100g	54
Di cui zuccheri g/100 g	2,1
Proteine g/100 g	7,4
Sale g/100 g	1,4