

SCHEDA TECNICA

DATI SUL PRODOTTO

Riferimento: 69356

Denominazione commerciale: BARRA CANTÁBRICA IT

Denominazione legale: Pane speciale precotto surgelato

Codice EAN scatola: 8424465693560

Codice EAN pack:

Codice EAN unitario: 8424465860771

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

► VITA UTILE

Vita utile primaria: 365 giorni a

Vita utile secondaria: -

**La vita utile del prodotto può variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.*

► INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE E LA PREPARAZIONE

Conservazione: Mantenere ad una temperatura di -18,0 °C. Non ricongelare una volta scongelato.

Preparazione: Scongellare: 30 - 40 minuti in refrigerazioneón

Lievitare: -

Cuocere a: 190 - 210 °C

10 - 12 minuti

Consigli di preparazione raccomandati: Lasciare scongelare per 30-40 minuti a temperatura ambiente. Riscaldare il forno a 190-210 °C. Una volta raggiunta la temperatura, inserir e il prodotto e cuocere per circa 10-12 minuti.

***I tempi di cottura e scongelamento sono approssimativi a seconda delle condizioni e della temperatura dei locali.*

► LISTA DI INGREDIENTI

Ingredienti: Farina di FRUMENTO, acqua, lievito, sale, olio di oliva extra vergine, agente di trattamento della farina (E300).

Può contenere tracce di: senape, latte.

► SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Cereali contenenti glutine	X	-
(incluso le sue varietà ibridati e prodotti derivati)		
Grano	X	-
Segale	-	-
Orzo	-	-
Avena	-	-
Farro	-	-
Kamut	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	-	X
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	-
Mandorle	-	-
Nocciole	-	-
Noci	-	-

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Noci di acagiù	-	-
Noci del Brasile	-	-
Pistacchi	-	-
Noci di pecan	-	-
Noci macadamia o noci del Queensland	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO ₂	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

► DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100G

	Prodotto pronto per il consumo	Prodotto confezionato
Energia	975 kJ	893 kJ
	230 kcal	211 kcal
Grassi	1,3 g	1,1 g
di cui:		
- acidi grassi saturi	0,2 g	0,2 g
- acidi grassi monoinsaturi	0,4 g	0,4 g
- acidi grassi polinsaturi	0,3 g	0,3 g
- acidi grassi trans	-	-
- acidi grassi Omega-3	-	-
Carboidrati	47 g	43 g
di cui:		
- zuccheri	1,3 g	1,4 g
Fibre	2,4 g	2,0 g
Proteine	6,4 g	6,2 g
Sale	0,99 g	0,99 g
Sodio	389 mg	389 mg
Colesterolo	-	-

*I valori nutrizionali per il prodotto pronto per il consumo sono stati riportati in base alle istruzioni di preparazione suggerite nella sezione dei consigli di preparazione raccomandati.

► PESI, MISURE E DEVIAZIONI

Prodotto	Minimo	Medio	Massimo
Peso (g)	270	270	270
- Impasto (g)		270	
- Ripieno (g)		-	
- Copertura (g)		-	
- Decorazione (g)		-	
Lunghezza / Diametro	373	380	388
Larghezza (mm)	110	120	130
Altezza (mm)	30	40	50

Peso approssimativo prodotto cotto - **Peso pack** -

*Il peso del prodotto cotto può variare a seconda delle condizioni di cottura del prodotto finito.

► CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO

Colore: -
Odore: -
Sapore: -
Aspetto: -

*Le caratteristiche organolettiche del prodotto possono variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.

➤ SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE SUL PRODOTTO CONFEZIONATO

	n	c	m (ufc/g)	M
Conteggio delle colonie aerobiche	1	-	1,0e4 ufc/g	-
Conteggio delle colonie anaerobiche	-	-	-	-
Enterobatteriacee	-	-	-	-
Coliformi totali	1	-	1,0e3 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presunto	-	-	-	-
<i>Clostridi che reducono i solfiti</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Muffe	-	-	-	-
Lieviti	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	-	1,0e2 ufc/g

*Non rilevato

n → numero di unità nel campione.

c → numero di unità nel campione, il cui numero di batteri potrebbe essere compreso tra m e M. Il campione continuerà ad essere considerato accettabile se le altre unità hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m.

m → valore soglia del numero di batteri. Il risultato sarà considerato soddisfacente se tutte le unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o inferiore a m.

M → valore limite del numero di batteri. Il risultato sarà considerato insoddisfacente se una o più unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o superiore a M.

➤ PERCENTUALE DI GRASSO A CRUDO

➤ PERCENTUALE DI GRASSO COTTO

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE

➤ IMBALLAGGIO

	Scatola	Etichetta	Sigillo	Sacchetto
Peso approssimativo (g)	703,01	-	2,00	21,00
Misure interne (mm)	586x384x342	-	-	-
Misure esterne (mm)	591x389x350	-	0x75x0	950x0x810
Materiale	KM CD	-	PP	PEAD
Spessore (mm)	4,20	-	0,04	0,02
Colore (mm)	Marrone	-	Trasparente	Blu
Riciclabile*	+	-	+	+

➤ ALTRI IMBALLAGGI

	816314	-	-	-	-	-	-
	2,92	-	-	-	-	-	-
Misure interne (mm)	152x85x152	-	-	-	-	-	-
Misure esterne (mm)	148x76x152	-	-	-	-	-	-
Materiale	PAPEL	-	-	-	-	-	-
Spessore (mm)	0,13	-	-	-	-	-	-
Spessore	Bianco	-	-	-	-	-	-
Riciclabile*	N	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

► PALLETTIZZAZIONE

Scatola



Unità

Peso netto (kg)

Peso lordo (kg)

30

8,1

8,91

Pallet



Scatole/Strato

Strati

Totali scatole

Peso (kg)

Altezza (m)

Tipo di pallet

4

6

24

239

2,25

PALET EUROPEO 80X120 EPAL

FOTO DEL PRODOTTO PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO



CERTIFICAZIONI E RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE

► CERTIFICAZIONI:

► RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE:

NORMATIVE APPLICABILI

- Regolamento (CE) 852/2004, e successive modifiche, relativo all'igiene dei prodotti alimentari.
 - Regolamento (CE) 2073/2005, e successive modifiche, relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
 - Regolamento (CE) 396/2005, e successive modifiche, relativo ai limiti massimi di residui di antiparassitari negli alimenti e nei mangimi di origine vegetale e animale.
 - Regolamento (UE) 2023/915, e successive modifiche, relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti.
 - Regolamento (UE) 1169/2011, e successive modifiche, sulle informazioni sugli alimenti fornite al consumatore.
 - Regolamento (CE) 1333/2008, e successive modifiche, relativo agli additivi alimentari.
 - OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e Radiazioni Ionizzanti: le materie prime utilizzate nella produzione di questo prodotto non sono state trattate con radiazioni ionizzanti e non contengono né provengono da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e pertanto non richiedono un'etichettatura speciale.
- Legislazione applicabile:
- Regolamento (CE) 1829/2003, successive modifiche, su alimenti e mangimi geneticamente modificati.
 - Regolamento (CE) 1830/2003, e successive modifiche, in merito alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati.

Qualsiasi copia stampata può essere obsoleta.