

Codice articolo K527

Codice EAN



Marchio commerciale

MOLINO SPADONI

Chicche di Ciabatta al riso nerone

Descrizione del prodotto

Prodotto da forno con farina di riso nerone,
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 "00" 46,5%, acqua, farina di riso "nerone" 12,4%, pasta
madre (farina di **grano** tenero, acqua), sale marino, estratto di malto (malto d'**orzo**,
acqua), farina di malto di **grano** tenero, lievito di birra.Indicazioni per soggetti
allergiciContiene **glutine**Può contenere **sesamo, latte, senape, lupino e soia**Caratteristiche del
prodotto*Dimensioni: 7 cm (LU) x 7 cm (LA) x 6 cm (H)*

Colore: scuro tendente al violaceo

Sapore: tipico del pane fresco con nota tipica del riso nerone

Odore: tipico del pane con sentore di riso nero cotto

Aspetto: bocconcini di pane morbido con crosta croccante e alveolatura interna
pronunciataShelf 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: 967 kJ / 228 kcal / **Grassi:** 1 g / **di cui acidi grassi saturi:** 0,3g,**Carboidrati:** 45 g / **di cui zuccheri:** 0,9 g / **Fibre:** 2,4 g / **Proteine:** 9 g / **Sale:** 1,1 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 adatta al contatto con gli alimenti (HDPE/2 – Raccolta plastica), 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