

## SCHEMA TECNICA

### DATI SUL PRODOTTO

Riferimento: 69837

Denominazione commerciale: PANBURGER CRYSTAL PRETAGLIATI

Denominazione legale: Pane cotto surgelato

Codice EAN scatola: 8424465698374

Codice EAN pack:

Codice EAN unitario: 8424465957617

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

#### › VITA UTILE

Vita utile primaria: 450 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 -14 °C. Non ricongelare una volta scongelato..

**Preparazione:** Scongellare: 20 - 30 minuti a temperatura ambiente

Lievitare: -

Cuocere a: -

**Consigli di preparazione raccomandati:** Scongellare a temperatura ambiente 30 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 madre di FRUMENTO 4,1% (farina di FRUMENTO fermentata, acqua), lievito, olio di oliva, sale, farina di malto di FRUMENTO.

**Può contenere tracce di:** soia, uovo, latte, sesamo.

#### › SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
<b>Cereali contenenti glutine</b> (incluso le sue varietà ibridati e prodotti derivati)	X	-
Grano	X	-
Segale	-	-
Orzo	-	-
Avena	-	-
Farro	-	-
Kamut	-	-
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>	-	-
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	-	X
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>	-	-
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	-	-
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	-	X
<b>Latte e prodotti a base di latte</b> (incluso lattosio)	-	X
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	-	-
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	-	-
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>	-	-
<b>Senape e prodotti a base di senape</b>	-	-
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>	-	X
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni &gt;10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO<sub>2</sub></b>	-	-
<b>Lupini e prodotti a base di lupini</b>	-	-
<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b>	-	-

**> DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100G**
**Prodotto pronto per il consumo**
**Prodotto confezionato**

<b>Energia</b>	1073 kJ	1073 kJ
	257 kcal	257 kcal
<b>Grassi</b>	2,6 g	2,6 g
<i>di cui:</i>		
- acidi grassi saturi	0,4 g	0,4 g
- acidi grassi monoinsaturi	1,4 g	1,4 g
- acidi grassi polinsaturi	0,7 g	0,7 g
- acidi grassi trans	-	-
- acidi grassi Omega-3	0,1 mg	0,1 mg
<b>Carboidrati</b>	49 g	49 g
<i>di cui:</i>		
- zuccheri	1,5 g	1,5 g
<b>Fibre</b>	2,6 g	2,6 g
<b>Proteine</b>	8,0 g	8,0 g
<b>Sale</b>	1,4 g	1,4 g
<b>Sodio</b>	560 mg	560 mg
<b>Colesterolo</b>	-	-

\*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
<b>Peso (g)</b>	57	75	93
- Impasto (g)		75	
- Ripieno (g)		-	
- Copertura (g)		-	
- Decorazione (g)		-	
<b>Lunghezza / Diametro</b>	98	114	131
<b>Larghezza (mm)</b>	-	-	-
<b>Altezza (mm)</b>	40	54	68
<b>Peso approssimativo prodotto cotto</b> -			<b>Peso pack</b> -

\*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	-	10e4 ufc/g	-
Conteggio delle colonie anaerobiche	-	-	-	-
Enterobatteriacee	-	-	-	-
Coliformi totali	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 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	-	*	-

\*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.

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO E PALLETIZZAZIONE

### > IMBALLAGGIO

	Scatola	Etichetta	Sigillo	Sacchetto
Peso approssimativo (g)	582,00	2,39	4,00	-
Misure interne (mm)	587x389x233	80x290x0	-	-
Misure esterne (mm)	592x394x242	-	1.000x75x0	-
Materiale	KM CS	SAT+ADH	PP	-
Spessore (mm)	3,95	0,14	0,03	-
Colore (mm)	9	1	2	-
Riciclabile*	+	-	+	-

### > ALTRI IMBALLAGGI

	995743	994679	-	-	-	-	-
	27,00	190,00	-	-	-	-	-
Misure interne (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Misure esterne (mm)	1.460x0x0	583x385x114	-	-	-	-	-
Materiale	PEAD	KM CS	-	-	-	-	-
Spessore (mm)	0,02	4,13	-	-	-	-	-
Spessore	Blu	Marrone	-	-	-	-	-
Riciclabile*	N	S	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## > PALLETTIZZAZIONE

### Scatola



Unità	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)
60	4,5	5,37

### Pallet



Scatole/Strato	Strati	Totali scatole	Peso (kg)	Altezza (m)	Tipo di pallet
4	8	32	197	2,09	Euro. 800x1200mm

## 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 (CE) 1881/2006, e successive modifiche, che stabilisce il contenuto massimo di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
- Regolamento (UE) 1169/2011, e successive modifiche, sulle informazioni sugli alimenti fornite al consumatore.
- 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.