

Scheda Tecnica Prodotto Ed. 01 Rev. 00 del 02.07.2018



Panino- Cod. 17

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 00, acqua, **lievito**, olio di semi di girasole, zucchero, sale, malto frumento (farina di **grano** tenero tipo 0, farina di **frumento** maltata, antiossidante: acido L-ascorbico). L-ascorbico).

Specifica Allergeni (ingredienti riportati in grassetto sulla lista ingredienti)

Contiene glutine

Può contenere tracce di frutta a guscio

Caratteristiche chimico – nutrizionali Valori medi per 100 g di prodotto

Valore energetico kcal / kJ	239 / 1.016
Grassi	1,3 g
di cui saturi	0,2 g
Carboidrati	48 g
di cui zuccheri	2,3 g
Proteine	8,3 g
Sale	1,7 g
Umidità	39 g
Attività dell'acqua a + 25°C	0,963

Caratteristiche microbiologiche

Parametro di ricerca	Valore riscontrato
Conta carica microbica mesofila a + 30°C	< 1.000 UFC/g
Conta Muffe a +25°C	< 10 UFC/g
Conta Coliformi totali a + 37°C	< 10 UFC/g
Conta Escherichia coli Beta – Glu. positiva a + 44°C	< 10 UFC/g
Conta Stafilococchi coag. positivi (staphylococcus aureus ed altre specie) a + 37°C	< 10 UFC/g
Conta Bacillus Cereus	< 10 UFC/g

Modalità di conservazione: in frigorifero a temperatura massima di + 4°C in freezer a -18°C

Shelf – life: 10 gg. a +4°C / 18 mesi a -18°C

Modalità di confezionamento: in atmosfera protettiva (miscela gas alimentari 70% CO₂ + 30% N₂)

Peso singola confezione: 1.50 g. circa

Numero confezioni: 6

Modalità di utilizzo: consumare il prodotto entro 3 giorni dall'apertura; prodotto parzialmente cotto da consumare previa ulteriore cottura in forno a temperatura pari a +200/240°C per 8 minuti

Ulteriore nota: La data di scadenza è riferita al prodotto confezionato e chiuso, conservato a temperatura idonea, indicata nella presente scheda tecnica e sull'etichetta del prodotto.