

Bakery Spa	<b>DR17-PH06</b> Scheda Tecnica Prodotto Finito	Rev 00 del 20.08.07	Verifica RGQ: Approvazione DT:	Pag 1 di 1
------------	---	------------------------	-----------------------------------	------------

## TRANCIO BASE 200g 25x25

### COD. B025/M

#### PRODOTTO

Denominazione di vendita	Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato.
Descrizione	Trancio a forma quadrata
Peso unitario nominale	200g (tolleranza:180-250g)
Dimensioni in mm	Lunghezza: 250 (tolleranza: 235-265) Larghezza: 250 (tolleranza: 235-265) Altezza: 18 (tolleranza: 14-22)
Ingredienti base	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, strutto, sale, lievito, farina di cereali maltati (GRANO), zucchero.
Allergeni	Contiene GLUTINE. Può contenere tracce di LATTE, SOIA.

#### CONFEZIONAMENTO/PALLETTIZZAZIONE

Unità di vendita	Cartone da kg 5,0; Dimensioni in cm: 26,5 x 40 x H:26,5
Codice EAN cartone	8032758304828
Codice EAN confezione	8032758304835
Etichettatura	Etichetta presente sia sul cartone sia sulla confezione
Confezionamento/Imballo	5 confezioni da 5 pezzi (tot.: 25 pezzi per cartone)
Pallettizzazione	N° 60 cartoni x pallet (N° 9 cart. x strato; N° 6 strati x pallet + N° 6 cart.)
Dimensioni pallet	Pallet Epal 120 x 80 x H tot.:200 cm
Shelf life/lotto	18 mesi dalla data di produzione se conservato a -18 °C. T.M.C. espresso in: giorno/mese/anno. Lotto espresso come: 3 cifre corrispondenti al N° del giorno di produzione + 2 cifre corrispondenti alle ultime due cifre dell'anno.

#### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

La conservazione avviene a -18 °C.  
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato.  
Mantenuto in confezione a +4 °C può essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.

#### MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Prodotto da consumarsi previa cottura. Infornare per a 200°C per 10/12 minuti.

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (VALORI MEDI RIFERITI A 100G DI PRODOTTO FINITO)

energia	1163 kJ 278 kcal
grassi	1,71 g
di cui acidi grassi saturi	0,55 g
carboidrati	57,39 g
di cui zuccheri	2,07 g
fibre	2,8 g
proteine	8,21 g
sale	1,3 g

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (LIMITI DI ACCETTABILITÀ ESPRESSI COME UFC/G)

CBT	< 10000
E. coli	< 10 UFC/g
Staphilococcus	< 10 UFC/g
Salmonella	assente
Listeria m.	assente
Lieviti e muffe	< 1000 UFC/g

Emesso da: RQP  
STPF B025-M rev.04 del 25/11/2014

*A. Stella*

Approvato da: DT

*[Signature]*