

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

PANBURGER SESAMO 120g PRETAGLIATO

COD. 1266

PRODOTTO

Denominazione di vendita	Pane di tipo "0" parzialmente cotto e surgelato con semi di sesamo
Descrizione	Tipico hamburger di forma tonda.
Peso unitario nominale	120 g (tolleranza: 115 – 140g)
Dimensioni in mm	Diametro: 125 (tolleranza: 118-132) Altezza: 45 (tolleranza: 40-50)
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo "0", Acqua, SEMI DI SESAMO (4,2%), Zucchero, Strutto, Lievito, Farina di cereali maltati (GRANO), Sale, LATTE magro in polvere.
Allergeni	Contiene GLUTINE, LATTE, SEMI DI SESAMO. Può contenere tracce di SOIA.

CONFEZIONAMENTO/PALLETTIZZAZIONE

Unità di vendita	Cartone da Kg 5,04; Dimensioni in cm: 40 x 30 x H: 35
Codice EAN cartone	8032758308437
Codice EAN confezione	8032758308444
Confezionamento/Imballo	7 confezioni da 6 pezzi (tot.: 42 pezzi per cartone)
Etichettatura	Etichetta presente su cartone e confezione a marchio Bakery
Pallettizzazione	N° 48 cartoni x pallet (N° 8 cart. x strato; N° 6 strati x pallet)
Dimensioni pallet (cm)	Pallet Epal 120 x 80 x H tot.: 225 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 giorno dell'anno di produzione + 2 cifre corrispondenti alle ultime due cifre dell'anno di produzione

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

Per una preparazione ottimale, riscaldare in forno, ad una temperatura di 200 °C per 10 minuti circa.
* Prodotto soggetto a calo peso.

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

energia	1274 KJ / 304 Kcal
grassi	4,97 g
di cui acidi grassi saturi	1,5 g
carboidrati	59,2 g
di cui zuccheri	4,9 g
fibre	0,64g
proteine	5,74 g
sale	1,72g

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

Carica Batterica totale	≤ 10.000
Coliformi	≤ 100
E.Coli	≤ 10
Salmonella	Assente in 25g
Listeria M.	Assente in 25g
Lieviti e Muffe	≤ 100

Emesso da: RQP
STPF1266 rev.01 del 31/07/2014

Homelo Hand

Approvato da: DT