

NOME PRODOTTO: PAN BURGER

EAN: 8033224479859

Cod. art. 002

MARCHIO: LO CONTE

DATI CONFEZIONE Peso confezione 240g
Pezzi Confezione 2
DIMENSIONE PRODOTTO (cm) L 13 x P 13 x H 2
DIMENSIONE CONFEZIONE (cm) L 13 x P 15 x H 4

DATI CARTONE Peso lordo cartone 6,100 kg
Confezioni per cartone 24
DIMENSIONE CARTONE (cm) L 27 x P 40 x H 25
ITF CT 08033224479859
DATI PALLET Cartoni per strato 9
Strati per pallet 6
Cartoni per pallet 54
Altezza pallet 165 cm



MATERIALE IMBALLO: Film plastico accoppiato PLT 45 + BX 15, conforme alle normative sulla cessione alimentare

MATERIALE CARTONE: Scatole in cartone ondulato

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto. Soggetto a calo naturale di peso. Una volta aperto consumare in 2/3 giorni

Vita totale alla produzione: 60 gg
Vita minima garantita alla consegna: 50 gg

TIPOLOGIA PRODOTTO: Prodotto da forno precotto

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di grano duro, sale, destrosio, farina di frumento maltato, lievito naturale (farina di grano tenero tipo "0", acqua, starter), conservante: E200-E282

ALLERGENI: contiene glutine, può contenere tracce di soia. Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie e intolleranze

DESCRIZIONE: Il PAN BURGER è un panino schiacciato particolarmente leggero, perché realizzato con un impasto per pizza con lievitazione di 24 ore e cotto in forno a pietra. E' totalmente privo di olio vegetale o strutto, per chi desidera un'alimentazione leggera senza rinunciare al gusto.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO: scaldare il PAN BURGER su piastra, forno o tostiera: raggiunta la cottura ottimale risulterà delizioso con salumi, formaggi, verdure.... Ottimo anche come pane.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 2/3 giorni. Soggetto a calo di peso naturale

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

ASPETTO: panino schiacciato e allungato con poca mollica
ODORE: gradevole, tipico del pane esente da qualsiasi altro odore estraneo
COLORE: bianco giallastro
SAPORE: tipico del pane pizza

VALORI TECNICI:

Si attesta che la fornitura è conforme
-ai requisiti del decreto legislativo n. 193/07
-alla vigente normativa di legge in merito alle sostanze attive di prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione umana
-alla vigente normativa di legge in materia di micotossine
-alle seguenti specifiche tecniche riportate nella presente scheda tecnica

CONTROLLI SUL PRODOTTO E VALORI DI RIFERIMENTO SECONDO IL METODO H.A.C.C.P INTERNO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g		STANDARD MICROBIOLOGICI	
Valore Energetico	1103 kj (263Kcal)	Carica batterica	<1.000.000 ufc/g
Grassi	0.5 g	Coliformi totali	<1000 ufc/g
Di cui saturi	0.1 g	Muffe e lieviti	<5000 ufc/g
Carboidrati	56,6 g	Salmonella	Assenti /25g
Di cui zuccheri	2.1 g		
Proteine	8.3 g	STANDARD CHIMICI (valori Medi)	
Sale	0.7 g	Proteine	8.2 - 8.5 %s.s.
		Carboidrati	56 - 57 %s.s.