

**Título: PANE PER TRAMEZZINI ROSSO IN
ATM CON ALCOOL ETILICO E OLIO DI OLIVA**
1. CARACTERÍSTICAS DESCRIPTIVAS

Pan tipo "0" con tomate y 3% de aceite de oliva, envasado en una atmósfera protectora, con una forma fina, sin corteza, rectangular, en rodajas, obtenido de la preparación de pan "blando", adecuado para la preparación de sándwiches y productos similares.

Ingredientes:

HARINA DE TRIGO BLANDO TIPO "0"
Agua
Levadura natural (HARINA DE TRIGO BLANDO TIPO "0", agua)
Tomate 8%
Aceite de Oliva 3%
Sal
Levadura de cerveza
Dextrosa, (1% en origen)
Orégano
Tratado con alcohol etílico


2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICA

COLOR	Rojo claro
OLOR	Delicado, típico del pan, sin olor a moho, quemado y rancio
SABOR	Característico y agradable

3. VALORES NUTRICIONALES MEDI (per 100 g de producto)

PARÁMETRO	U.M.	VALOR	NOTAS
Energía	Kj kcal	1057 250	
Grasas	g	3,1	
Delos cuales saturados	g	0,5	
Carbohidratos	g	45,9	
De los cuales azucare	g	7,4	
Fibras	g	3,7	
Proteínas	g	7,8	
Sal	g	1,2	
Humedad	%	39 ±2	

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y QUÍMICAS

PARAMETRO	U.M.	VALOR	NOTAS
Carga bacteriana total	UFC/g	< 1000	
Coliformi	UFC/g	<10	
Stafilococcus aureus	UFC/g	<10	
Moho	UFC/g	< 50	
Levaduras	UFC/g	< 50	
Aflatossine	p.p.b.	< 4	
Aflatossine B1	p.p.b.	< 2	
Deossinivalenolo	µg/kg	<=500	
Zearalenone	µg/kg	<=50	
Acrilammide	µg/kg	<=50	
Salmonelle	N°	Ausente	In 25 g

5. ENVASE Y EMBALAJE

COD. PF	CODIGO EAN	PESO N. (g)	CAJAS/CARTÓN	CART./ESTRATO	ESTRATOS/PED.
-	-	1000	4	7	7
	8006227000726	250	12	8	10

Tamaño de caja 250g y 500g: largo 39 cm - ancho 28 - alto 20 cm (peso caja vacía 400 gr)

Tamaño caja 1000g: Largo 52 cm - ancho 25 - alto 21 cm (caja vacía, peso 450 gr) Embalaje:

bolsa termosellada en flow-pack con película de barrera laminada.

Paleta EPAL: cm 120 x 80 x 189 (h), retornable.

6. MÉTODO DE USO Y ALMACENAMIENTO

Almacene a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.

Alérgenos presentes: GLUTEN.

Puede contener trazas de leche y soja.

OGM: ausentes.

Funzione	Verifica ed approva DIR
Firma	