

Mod. 03 rev.00 del 01/10/2020

SCHEDA TECNICA

Denominazione commerciale	PANSCRO'™ CLASSICO
Codice interno	BU051
Codice EAN	8050327260320
Denominazione di vendita	Prodotto da forno, crudo, prelievitato, congelato.
Shelf life	12 mesi

DESCRIZIONE

Profilo organolettico e sensoriale:	Pasta sfogliata salata, arrotolata e allungata, con due tagli in superficie più o meno evidenti.
Aspetto e colore:	Dorato
Gusto e odore:	Salato o semidolce
Struttura:	Pasta pane di tipo sfogliato

PEZZATURA E CARATTERISTICA DEGLI IMBALLI

	COMPOSIZIONE	TIPO IMBALLAGGIO	DIMENSIONI	PESO NETTO	PESO LORDO
Sacchetto in PP cast	6 pezzi da 65 g	Imballaggio primario	320 X 250	390 g e	404 g
Scatola in cartone	7 confezioni	Imballaggio secondario	300x400x165H	2730 g	3.258 kg
Cartoni per strato	8 cartoni per strato	/	800x1200x1965 H	240.24 kg	286.704 kg
Cartoni per pallet	88 cartoni (616 sacchetti)	Imballaggio primario			

Sacchetto in PP cast contenente 6 pezzi da 65 g

Confezione in cartone con 7 sacchetti all'interno



X 7
 →
sacchetti



INGREDIENTI

Farina di **FRUMENTO**, acqua, margarina vegetale (grassi vegetali (Karitè)), oli vegetali (girasole), acqua, sale, succo di limone, aroma naturale), zucchero, sale iodato, lievito di birra, farina di **FRUMENTO** maltato.

MODALITÀ D'USO

Cuocere il prodotto in forno preriscaldato a 175°C per 22-24 minuti.
Si consiglia di scongelare il prodotto prima della cottura per 15 minuti.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di -18°C; una volta scongelato, non ricongelare.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI
Crostacei e prodotti derivati	NO
Uova e derivati	NO
Pesce e prodotti derivati	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO
Soia e prodotti derivati	TRACCE
Latte e prodotti derivati	TRACCE
Frutta secca in guscio e prodotti derivati	NO
Sedano (compreso sedano rapa) e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti derivati	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	TRACCE
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10ml/l espressi come SO2	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

OGM

Il prodotto non necessita di etichettatura e tracciabilità per organismi geneticamente modificati ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti

OLI VEGETALI NON IDROGENATI

Il prodotto è privo di oli vegetali idrogenati o parzialmente idrogenati

NANOTECNOLOGIE

Nel prodotto non sono presenti nanoingredienti

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Carboidrati	51.1 g
di cui zuccheri	3.7 g
Fibre	1.7 g
Proteine	8.8 g
Sale	1.7 g
Grassi	8.8 g
di cui acidi grassi saturi	3.2 g
Valore energetico	1349 kj 322 kcal

Valori chimico-microbiologici

Parametri	Parameters	Standard
Escherichia-coli		<10 ² ufc/g
Muffe (Moulds)		<10 ³ ufc/g
Salmonella		Absent /25g
Listeria monocytogenes		Absent /25g
Stafilococchi coagulasi positivi		<10 ³ ufc/g
Bacillus cereus		<10 ³ ufc/g
Aw		0.96
pH		5.3

