



SCHEMA TECNICA

Pane tostato con farina di segale 400g

Scheda tecnica-01c
Rev: 01
Del: 27/10/2023

IMMAGINE RAPPRESENTATIVA DEL PRODOTTO



CODICE EAN

8004161205115

CODICE INTERNO

5106

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

PANE TOSTATO, CON FARINA DI SEGALE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto in seguito a pre-impastamento della farina integrale con acqua (biga), sosta di lievitazione, aggiunta degli altri ingredienti, impastamento, formatura, ulteriore sosta di lievitazione, cottura, taglio in pezzi di forma quadrata, biscottatura, raffreddamento e confezionamento

INGREDIENTI

Farina di **GRANO** tenero integrale, farina integrale di **SEGALE**(9,2%), farina di **GRANO** tenero tipo "1", sale iodato, lievito di birra, farina di **GRANO** tenero maltato.

Gli ingredienti in **MAIUSCOLO** possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Può contenere **SENAPE, SOIA, UOVA, LATTE, SESAMO e FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE e NOCCIOLE)**

Paese di provenienza della farina integrale di grano tenero e della farina integrale di segale: ITALIA

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila totale	Max 10.000 ufc/g
Coliformi totali	Max 100 ufc/g
Lieviti	Max 1000 ufc/g
Muffe	Max 1000 ufc/g
Bacillus cereus presunto	Max 100 ufc/g

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI (valori medi)

Altezza (cm)	2
--------------	---

BISCOTTIFICIO DOMENICO MASCOLO S.R.L. UNIPERSONALE

SEDE LEGALE ED OPERATIVA: Via Marianna Spagnuolo, 123 – 80054 – Gragnano (NA) - Italy



SCHEMA TECNICA

Pane tostato con farina di segale 400g

Scheda tecnica-01c
Rev: 01
Del: 27/10/2023

Diametro minore (cm)	4
Diametro maggiore (cm)	6
Peso del singolo pezzo (g)	10

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto dal colore scuro, sapore caratteristico tipico della segale, croccante e friabile.

PESO NETTO NOMINALE

400g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI riferiti a 100 grammi di prodotto

Energia	1533	kj	
	366	kcal	
Grassi	2,0	g	
Di cui acidi grassi saturi	0,1	g	
Carboidrati	69	g	
Di cui zuccheri	1,6	g	
Fibre	8,9	g	
Proteine	14	g	
Sale	1,7	g	

INFORMATIVA ALLERGENI (Le sostanze allergeniche presenti o probabilmente presenti nel prodotto sono indicate con una "X")

SOSTANZA ALLERGENE	UTILIZZATA INTENZIONALMENTE NELLA RICETTA	PROBABILE PRESENZA PER CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Crostacei e derivati		
Uova e derivati		X
Pesci e derivati		
Arachidi e derivati		
Soia e derivati		X
Latte e derivati		X
Frutta con guscio		X(nocciole e mandorle)
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti>10 ppm		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

12 mesi

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e da fonti luminose.

BISCOTTIFICIO DOMENICO MASCOLO S.R.L. UNIPERSONALE

SEDE LEGALE ED OPERATIVA: Via Marianna Spagnuolo, 123 – 80054 – Gragnano (NA) - Italy



SCHEMA TECNICA

Pane tostato con farina di segale 400g

Scheda tecnica-01c
Rev: 01
Del: 27/10/2023

DESTINAZIONE D' USO

Il prodotto è destinato a tutti, ad eccezione degli individui sensibili alle sostanze allergeniche indicate nella lista ingredienti

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Il prodotto può essere consumato tal quale oppure previa bagnatura con acqua, per preparare le bruschette oppure per accompagnare antipasti o secondi piatti.

PACKAGING

IMBALLO PRIMARIO

Busta in polietilene idonea a venire a contatto con il prodotto

CARTONE

N° CONFEZIONI x CARTONE	15
PESO CARTONE VUOTO (Kg)	0,715
PESO NETTO del CARTONE (Kg)	6,000
PESO LORDO del CARTONE (Kg)	6,715
DIMENSIONI DEL CARTONE (Lunghezza x Larghezza x Altezza) (cm)	44 x 33 x 36

BANCALE

N° STRATI	6
N° CARTONI x STRATO	6
N° CARTONI x BANCALE	36
N° CONFEZIONI x BANCALE	540
ALTEZZA DEL BANCALE (escluso pedana) (cm)	216

FIRMA E TIMBRO



BISCOTTIFICIO DOMENICO MASCOLO S.R.L. UNIPERSONALE

SEDE LEGALE ED OPERATIVA: Via Marianna Spagnuolo, 123 – 80054 – Gragnano (NA) - Italy



SCHEDA TECNICA
Pane tostato con farina di segale 400g

Scheda tecnica-01c
Rev: 01
Del: 27/10/2023

