




	Scheda Tecnica Prodotto Finito <b>Panino per hamburger</b> <b>75 g</b>	 AGRITECH® PRODOTTI DA FORNO SURGELATI
ST PF 107336_49131 Rev. 3 del 17/10/16		Pag. 1 di 4

## PANINO PER HAMBURGER 75 g

Codice prodotto:	107336_49131
Marchio:	Agritech
Denominazione di vendita:	Prodotto da forno congelato
Descrizione:	Classico panino per hamburger, con semi di sesamo in superficie pretagliato
Colore:	Bruno miele con di sesamo semi chiari
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	farina di GRANO tenero tipo "0", Acqua, Sciroppo di glucosio/fruttosio, lievito, SESAMO (2,7%), Zucchero, Olio palma, Sale, Emulsionanti: E471, E472e; Antiagglomerante: E170i; farina di SOIA, Antiossidante: Acido ascorbico.
Avvertenze:	
Peso singolo pezzo g:	75 g +/- 5g
Dimensioni prodotto mm:	diametro 110 +/- 5 mm
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione
Modalità di conservazione:	Nel congelatore: **** o *** -18°C Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione
	** -12°C 1 mese
	* -6°C 1 settimana
	Nello scomparto del ghiaccio 3 giorni
	Nel frigorifero 24 ore
	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento
Trasporto	-18 °C
Suggerimenti per la preparazione :	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente , scaldare su piastra o in forno.

	Scheda Tecnica Prodotto Finito <b>Panino per hamburger</b> <b>75 g</b>	 AGRITECH® PRODOTTI DA FORNO SURGELATI
ST PF 107336_49131 Rev. 3 del 17/10/16		Pag. 2 di 4

<b>Tabella Allergeni:</b>	<b>Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta</b>		<b>Può contenere tracce di</b>	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X (Frumento)			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia	X			
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X		X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X

	Scheda Tecnica Prodotto Finito <b>Panino per hamburger</b> <b>75 g</b>	 <b>AGRITECH®</b> <small>PRODOTTI DA FORNO SURGELATI</small>
ST PF 107336_49131 Rev. 3 del 17/10/16		Pag. 3 di 4



Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X
--	--	---	--	---

## Confezionamento e imballaggio:

Modalità di confezionamento:	n° 4 confezioni da 12 pezzi (6 x 2), in materiale plastico idoneo al contatto con alimenti per cartone
Numero pezzi per cartone	48 pezzi per cartone
Tipo di cartone:	Cartone di colore avana
Dimensioni esterne del cartone (mm):	450 x 330 x 190
Peso cartone kg:	3,600 netto ; 4,200 lordo
Codice EAN cartone:	8001996709818

## Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	5
Numero strati per pallet:	10
Numero cartoni per pallet:	50
Peso netto del pallet (kg):	180
Dimensioni del pallet (mm):	800 x 1200 x 2050
Codice EAN bancale:	8001996109816
Tipo di pallet:	EPAL

	Scheda Tecnica Prodotto Finito <b>Panino per hamburger</b> <b>75 g</b>	 AGRITECH® PRODOTTI DA FORNO SURGELATI
ST PF 107336_49131 Rev. 3 del 17/10/16		Pag. 4 di 4

## Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Metodi	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	UNI EN ISO 4833:2004	< 1000
Enterobatteri totali cfu/g	NF ISO 21528-2:2004	< 10
Escherichia coli cfu/g	NF ISO 16649-2:2001	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g	NF EN ISO6888-2:1999/A1:2003	< 50
Muffe cfu/g	ISO 21527-2:2008	< 100
Lieviti cfu/g	ISO 21527-2:2008	< 1000
Salmonelle spp. in 25 g	UNI EN ISO 6579:2008	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes in 25 g	NF EN ISO 11290-1:1997/A1:2005	Assente in 25 g

## Tabella nutrizionale

Parametri	Valori medi
Valore energetico medio kJ/100 g	1247
Valore energetico medio kcal/100 g	295
Grassi g/100g	4,3
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	1,4
Carboidrati g/100g	52
Di cui zuccheri g/100 g	13
Proteine g/100 g	11
Sale g/100 g (NaCl)	1,4