

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**




**Ciabattina spaccata al riso nerone**

Rev.

4

16/1/23

<b>Codice prodotto</b>	K504		
<b>Marchio</b>	MOLINO SPADONI		
<b>Denominazione Commerciale</b>	Ciabattina spaccata al riso nerone		
<b>Denominazione legale o di Vendita</b>	Pane tipo "00" con farina di riso "nerone", parzialmente cotto e surgelato		
<b>Descrizione prodotto</b>	ciabattina al riso nerone parzialmente cotta e surgelata		
<b>Formato</b>	Confezionato sfuso in busta	<b>Peso pezzo</b>	120 g (min 114,6 g)
<b>Destinazione d'uso</b>	Prodotto destinato alla ristorazione collettiva. Adatto al consumo di tutta la popolazione. Non adatto a chi è intollerante al glutine.		
<b>Claims</b>	Con Pasta Madre 24 ore di lievitazione  Lavorata a mano		
<b>Ingredienti</b>	farina di grano tenero tipo "00" 46,5%, acqua, farina di riso "nerone" 12,4%, pasta madre (farina di grano tenero, acqua) 7,7%, sale marino, estratto di malto (malto d'orzo, acqua), farina di malto di grano tenero, lievito di birra.		
<b>Allergeni</b>	<p align="center">In accordo con l'allegato I del Reg. UE 1169/2011</p> <p align="center">contiene: glutine</p> <p align="center">può contenere: sesamo, latte, senape, lupino e soia</p> <p align="center">Gli allergeni riportati nella presente scheda sono il risultato dell'analisi del rischio effettuata da parte del produttore durante tutte le fasi del processo.</p>		
<b>Origine Materie prime</b>	La produzione di farina di grano tenero viene effettuata in Italia presso Molino Spadoni Spa, utilizzando grano tenero proveniente da: paesi UE (Italia, Francia, Austria) e EXTRA UE (Canada, Stati Uniti)		
<b>Caratteristiche merceologiche</b>	pagnotta morbida con crosta sottile e alveolatura interna pronunciata, color vinaccio scuro, sapone di pane fresco con note di riso cotto	Lunghezza cm Larghezza cm Spessore cm Diametro (cm) Altre caratteristiche	19±1 8±1 5±0,5

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**



**Ciabattina spaccata al riso nerone**

Rev.

4

16/1/23

<b>Proprietà Chimico-Fisiche</b>	umidità residua %			36,5		
	attività dell'acqua			0,956±0,01		
	pH					
	Acrilammide (µg/Kg)			10		
<b>Proprietà Microbiologiche</b> Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	CBT mes.ufc/g			<1000 (max 10.000)		
	Listeria m. ufc/25g			assente		
	E. Coli ufc/g			<10 (max 100)		
	Staphilococchi coag.pos.spp.			<100 (max 10.000)		
	Muffe ufc/g			<100 (max 1000)		
<b>Dichiarazione Nutrizionale</b> (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	<b>Porzione g</b>					
	<b>Valore</b>	<b>/100g</b>	<b>/porz.</b>	<b>Valore</b>	<b>/100g</b>	<b>/porz.</b>
	Energia Kcal	228		Energia Kj	967	
	Grassi g	1		ac. grassi saturi g	0,3	
	Carboidrati g	45		zuccheri g	0,9	
	Fibre g	2,4		Proteine g	9	
	Sale g	1,1				
<b>Flow Chart processo</b>	pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – lievitazione, formatura, taglio in linea – rifinitura manuale – cottura – abbattimento – confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)					
<b>Stoccaggio e Conservazione</b>	Scadenza/TMC			24 mesi		
	TMC residuo alla consegna			18 mesi		
	Conservazione			Conservare a -18°C( vedi data riportata confezione)		
	Formato Scad.TMC/Etichetta			gg/mm/aaaa		
	Shelf-life secondaria			Il prodotto scongelato può essere conservato in frigorifero fino a 24 ore prima di essere cotto		
<b>Istruzioni per l'uso</b>	DA CONSUMARE PREVIA ULTIMAZIONE DI COTTURA. Prelevare la quantità di prodotto necessario e scongelare a temperatura ambiente. Terminare la cottura in forno a 180°C per circa 15 minuti, oppure informare direttamente da congelato e cuocere a 170°C per 20 minuti. Si consiglia comunque di verificare la cottura desiderata a seconda della tipologia di forno utilizzato					
<b>Imballo primario</b>			Peso netto prodotto g	120		
			N° pz x confezione	40		
	busta HDPE adatto al contatto con gli alimenti		Peso imballo (tara) g	50		
			Codice riciclo	HDPE-2		
			EAN 13	8002213012933		

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**



**Ciabattina spaccata al riso nerone**

Rev.

4

16/1/23

<b>Pallettizzazione</b>	<b>Cartone</b>	Tipologia	Cartone ondulato
		Peso netto cartone Kg	4,8
		N° confezioni x cartone	1
		Peso imballo (tara) g	655
		Codice riciclo	PAP-20
	<b>Pallett</b>	GTIN	
		LUxLxHA mm	390x390x300
		N° pz x cartone	40
		Tipo pallett	EUREPAL
		N° Ct/Strato x n strati	6x6
<b>Dichiarazione Conformità contaminanti</b>		CT Totali	36
		N° pz / plt	1440
		Peso Netto Pallett Kg	172,8
		Altezza Pallett cm	195
<b>Non-OGM</b>		Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti e altri contaminanti chimici (Reg. 1881/2006) e di residui di antiparassitari (Reg. UE 396/2005); il prodotto è realizzato senza l'impiego di nanotecnologie / nano ingredienti e in assenza di trattamento con radiazioni ionizzanti.	
		Il prodotto non contiene e non deriva da Organismi Geneticamente Modificati	
<b>MOCA</b>		Gli imballi a contatto col prodotto finito rispettano i requisiti di idoneità alimentare e tutte le disposizioni legislative pertinenti: Regolamento CE 1895/2005, Regolamento CE 2023/2006, Regolamento CE 1935/2004, Regolamento UE 10/2011 esm, Regolamento UE 752/2017 esm	
		Via G. Giolitti, 11/X 48123 Ravenna	
<b>Stabilimento di produzione</b>		Via G. Giolitti, 11/X 48123 Ravenna	

Molino Spadoni spa. • Sede: Via Ravegnana, 746 • 48125 Coccolia (RAVENNA) Italia  
 Stabilimento: via G. Giolitti 11/X • 40123 Ravenna Italia  
 Tel.: 0544/569056 Fax: 0544/569199 <http://www.molinospadoni.it> E-mail: [info@molinospadoni.it](mailto:info@molinospadoni.it)