

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Ciabatta Stirata tipo "0"

Rev.

3

17/1/23

Codice prodotto	K531		
Marchio	MOLINO SPADONI		
Denominazione Commerciale	Ciabatta Stirata tipo "0"		
Denominazione legale o di Vendita	Pane di tipo "0", parzialmente cotto e surgelato		
Descrizione prodotto	Pane di tipo ciabatta, parzialmente cotto e surgelato		
Formato	Confezionato sfuso in busta da 26 pz ca.	Peso pezzo	240 g ca. (min 231 g)
Destinazione d'uso	Prodotto destinato alla ristorazione collettiva. Adatto al consumo di tutta la popolazione. Non adatto a chi è intollerante al glutine.		
Claims	Con Pasta Madre 24 ore di lievitazione Lavorata a mano		
Ingredienti	farina di grano tenero tipo "0" 41,7%, acqua, farina di grano tenero tipo "00", pasta madre (farina di grano tenero, acqua) 8%, sale marino, estratto di malto (malto d'orzo, acqua), farina di malto di grano tenero, lievito di birra		
Allergeni	<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: latte, lupino, senape, sesamo 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>		
Origine Materie prime	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 non UE (Canada, Stati Uniti)		
Caratteristiche merceologiche	Filoni di pane morbido con crosta croccante e alveolatura interna pronunciata	Lunghezza cm Larghezza cm Spessore cm Diametro (cm) Altre caratteristiche	55±1 7±1 6±0,5

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Ciabatta Stirata tipo "0"

Rev.

3

17/1/23

Proprietà Chimico-Fisiche	umidità residua %			30		
	attività dell'acqua			0,936±0,01		
	pH					
	Acrilammide (µg/Kg)			33		
Proprietà Microbiologiche 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)		
Dichiarazione Nutrizionale (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	Porzione g					
	Valore	/100g	/porz.	Valore	/100g	/porz.
	Energia Kcal	251		Energia Kj	1061	
	Grassi g	1,6		ac. grassi saturi g	0,3	
	Carboidrati g	47		zuccheri g	1,4	
	Fibre g	4,4		Proteine g	9,7	
	Sale g	1,3				
Flow Chart processo	pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – lievitazione, formatura, taglio in linea – rifinitura manuale – cottura – abbattimento – confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)					
Stoccaggio e Conservazione	Scadenza/TMC			24 mesi		
	TMC residuo alla consegna			18 mesi		
	Conservazione			Conservare a -18°C (vedi data riportata in 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		
Istruzioni per l'uso	Da consumare previa ultimazione di cottura. Prelevare la quantità di prodotto necessario e scongelare a temperatura ambiente. Terminare la cottura in forno a 190°C per circa 14 minuti, oppure infornare direttamente da congelato e cuocere a 180°C per 18 minuti. Si consiglia comunque di verificare la cottura desiderata a seconda della tipologia di forno utilizzato.					
Imballo primario		Peso netto prodotto g		6240		
		N° pz x confezione		26		
	Confezionati sfusi in busta HDPE-2 adatta al contatto con gli alimenti,	Peso imballo (tara) g		50		
		Codice riciclo		HDPE-2		
		EAN 13		8002213014135		

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Ciabatta Stirata tipo "0"

Rev.

3

17/1/23

Pallettizzazione	Cartone	Tipologia	Cartone ondulato
		Peso netto cartone Kg	162,24
		N° confezioni x cartone	1
		Peso imballo (tara) g	585
		Codice riciclo	PAP-20
	Pallett	GTIN	
		LUxLxHA mm	590x390x310
		N° pz x cartone	26
		Tipo pallett	EUREPAL
		N° Ct/Strato x n strati	4x6
Dichiarazione Conformità contaminanti		CT Totali	24
		N° pz / plt	624
		Peso Netto Pallett Kg	3893,76
		Altezza Pallett cm	201
Non-OGM		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	
MOCA		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	
Stabilimento di produzione		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