

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



**Ciabattina spaccata tipo "0" pre-tagliata
120 g**

Rev. 5 15/11/22

Codice prodotto	K512		
Marchio	Molino Spadoni		
Denominazione Commerciale	Ciabattina spaccata tipo "0" pre-tagliata 120 g		
Denominazione legale o di Vendita	Pane di tipo "0", cotto, pre-tagliato e surgelato		
Descrizione prodotto	Pane di tipo "0", cotto, pre-tagliato e surgelato		
Formato	Confezione singola	Peso pezzo	120 g (min. 114,6 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	In accordo con l'allegato I del Reg. UE 1169/2011 contiene: glutine può contenere: sesamo, latte, senape, lupino e soia Gli allergeni riportati nella presente scheda sono il risultato dell'analisi del rischio effettuata da parte del produttore durante tutte le fasi del processo.		
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	pagnotta morbida con crosta croccante, spaccatura in alto e alveolatura interna pronunciata	Lunghezza cm Larghezza cm Spessore cm Diametro (cm) Altre caratteristiche	19 ±1 9 ±1 6 ±0,5



SCHEDA TECNICA PRODOTTO



**Ciabattina spaccata tipo "0" pre-tagliata
120 g**

Rev.

5

15/11/22

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 1000)
	Muffe ufc/g	<100 (max 1000)

Porzione g 120						
	Valore	/100g	/porz.	Valore	/100g	/porz.
Dichiarazione Nutrizionale (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	Energia Kcal	251	301,2	Energia Kj	1061	1273,2
	Grassi g	1,6	1,92	ac. grassi saturi g	0,3	0,36
	Carboidrati g	47	56,4	zuccheri g	1,4	1,68
	Fibre g	4,4	5,28	Proteine g	9,7	11,64
	Sale g	1,3	1,56			

Flow Chart processo pre-impasto-lievitazione-impasto-riposo-stenditura in linea-formatura-cottura-selezione prodotto-incarrellamento-abbattimento-taglio-confezionamento a temperatura controllata (CCP metallo 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 sigillato e scongelato può essere conservato in frigorifero fino a 4 giorni prima di essere cotto; il prodotto cotto può essere mantenuto nel banco espositore a temperatura ambiente per massimo 24 ore

Istruzioni per l'uso riscaldare prima della consumazione

Imballo primario	Peso netto prodotto g	120	
	N° pz x confezione	22	
	Sacchetto termosaldato in polipropilene co-estruso adatto al contatto con gli alimenti	Peso imballo (tara) g	4
		Codice riciclo	PP-5
		EAN 13	8002213013121

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



**Ciabattina spaccata tipo "0" pre-tagliata
120 g**

Rev.

5

15/11/22

Pallettizzazione	Cartone	Tipologia	Cartone ondulato		
		Peso netto cartone Kg	2,64		
		N° confezioni x cartone	1		
		Peso imballo (tara) g	450		
		Codice riciclo	PAP-20		
		GTIN			
		LUxLxHA mm	390x290x220		
		N° pz x cartone	22		
		Pallett		Tipo pallett	EUREPAL
				N° Ct/Strato x n strati	8x8
CT Totali	64				
N° pz / plt	1408				
Peso Netto Pallett Kg	168,96				
Altezza Pallett cm	191				
Dichiarazione Conformità contaminanti	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.				
Non-OGM	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				
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