

## SCHEMA TECNICA - PANZEROTTO

|  |  |
|--|--|
| DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO<br>(come appare nella confezione) | Panzerotto   |
| FORMATO  | 25 x 12,5 cm   |
| CODICE INTERNO   | 128  |
| INGREDIENTI  | Semola rimacinata di <b>grano</b> duro, acqua, lievito madre, fecola di patate, sale, olio extravergine di oliva, lievito, emulsionante (lecitina di <b>soia</b> ), conservante (sorbato di potassio), olio di semi di girasole. |



### PARAMETRI MICROBIOLOGICI (valori guida)

|                                  |                  |
|----------------------------------|------------------|
| CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE | Max 10.000 UFC/g |
| ENTEROBATTERI TOTALI             | Max 10 UFC/g     |
| STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI  | Max 10 UFC/g     |
| SALMONELLA SPP                   | Assente in 25 g  |
| BACILLUS CEREUS                  | Max 100 UFC/g    |
| CLOSTRIDIUM PERFRINGENS          | Max 10 UFC/g     |
| MUFFE                            | Max 100 UFC/g    |

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (DPR 187/2001)

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| UMIDITA'                      | Max 36%  |
| AW (attività dell'acqua)      | Max 0,90 |
| ACIDITÀ (ml NaOH 0,1 N/100 g) | Max 4    |
| PRESENZA DI GRANO TENERO      | Max 3%   |

### CONTAMINANTI

|   |   |
|---|---|
| ANTIPARASSITARI   | Nei limiti stabiliti dal Reg. CE 149/2008 e SMI   |
| AFLATOSSINE B1 + B2 + G1 + G2   | Max 4 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)   |
| AFLATOSSINA B1  | Max 2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)   |
| OCRATOSSINA A   | Max 3 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)   |
| ZEARALENONE   | Max 50 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)  |
| DEOSSINIVALENOLO  | Max 500 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)   |
| METALLI PESANTI (cadmio e piombo)   | Cadmio: max 0,2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)<br>Piombo: max 0,2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)  |
| CORPI ESTRANEI<br>(metallici, non metallici, insetti, frammenti di insetti) | Assenti in 50 g   |
| OGM   | Assenti (Reg. CE 1829 e 1830 del 2003)  |
| ALLERGENI   | Prodotto contenente glutine, soia<br>(Reg. UE 1169/20116). Non adatto a soggetti celiaci.   |
| USO PREVISTO  | Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni.   |
| MATERIE PRIME UTILIZZATE  | Semola rimacinata di grano duro: UE e Extra UE<br>Lievito madre: UE<br>Fecola di patate: UE<br>Sale: area Mediterranea<br>Olio extravergine di oliva: UE<br>Lievito: UE<br>Lecitina di soia: UE<br>Olio di semi di girasole: UE |

**VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100g di prodotto)**

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| VALORE ENERGETICO | Kcal 305 / KJ 1294 |
| CARBOIDRATI       | 59 g               |
| DI CUI ZUCCHERI   | 0                  |
| PROTEINE          | 11 g               |
| GRASSI            | 2 g                |
| DI CUI SATURI     | 0.3 g              |
| FIBRE             | 3.7 g              |
| SALE              | 2.3 g              |

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| ASPETTO              | Tipico di una base pizza |
| SAPORE               | Gradevole                |
| ODORE                | Gradevole                |
| TENUTA DELLA COTTURA | Buona                    |
| COLLOSITÀ            | Nei limiti               |

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO**

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE   | Prodotto fresco: conservare alla temperatura di 4°C per il prodotto fresco e a temperatura di -20°C ± 2°C per il prodotto surgelato.   |
| MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO | Prodotto fresco: in atmosfera modificata;<br>Prodotto surgelato: termosigillato;   |
| SHELF LIFE                  | Prodotto fresco: 60 giorni;<br>Prodotto surgelato: 12 mesi;  |
| TRASPORTO                   | Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (+4°C/+6°C per il prodotto fresco   -20°C per il prodotto surgelato) |
| MODALITÀ DI UTILIZZO        | Dall'apertura del prodotto si consiglia l'utilizzo entro 4 giorni se conservato a 4°C ± 2°C. Prodotto cotto, riscaldare in forno a 320°C per circa 3 minuti.   |

**UNITA' CONSUMATORE**

|  |   |
|--|---|
| TIPO CONFEZIONE                        | Sacchetto in polipropilene termosaldato, film trasparente (PET, PE - EVOH)  |
| INFORMAZIONI PRESENTI SULLA CONFEZIONE | Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, modalità di preparazione, valori nutrizionali medi per 100g. |
| PESO CONFEZIONE DA 2 PEZZI x 120 gr    | Peso netto: 240 g<br>Peso lordo: 264 g<br>Peso tara: 24 g   |
| DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE            | 36 x 18 cm  |

**IMBALLO SECONDARIO (cartone)**

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| TIPO DI IMBALLO                 | Cartone   |
| DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO | Altezza: 18 cm<br>Larghezza: 35 cm<br>Profondità: 35 cm |
| CONTENUTO IN PEZZI              | 20  |

**PALLETIZZAZIONE**

|                         |  |
|-------------------------|--|
| TIPO DI PALLET          | Epal   |
| DIMENSIONI DEL PALLET   | Altezza: 200 cm<br>Larghezza: 80 cm<br>Profondità: 120 cm        |
| COMPOSIZIONE DEL PALLET | Numero cartoni: 120<br>Pezzi per strato: 12<br>Numero strati: 10 |