



PANIFICIO DOPER

Loc. Novic, 27

Molveno (TN)

SCHEDA PRODOTTO

Rev. 8

Del
14.04.2023

Pagina 1 di 2

Scheda Prodotto: **TARTARUGA 100g**

Denominazione di legge: PANE TIPO "0" AL LATTE e STRUTTO, PARZIALMENTE COTTO-CONGELATO

1. DESCRIZIONE PRODOTTO

Pane bianco morbido, di forma rettangolare stampato in superficie.

2. INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, lievito, sale iodato, **latte** in polvere intero min 1,5%, strutto min 1,4%, lievito naturale di farina di **grano** tenero tipo "0", farina di **frumento** maltato.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto: Energia 1146 KJ/274 kcal; Grassi 2.4 g di cui acidi saturi 0,9 g, Carboidrati 53 g di cui zuccheri 2.6 g, Proteine 9.3 g, Sale 1.4 g

Può contenere **sesamo e derivati, soia e derivati, frutta secca a guscio (noci) e derivati, uova e derivati, senape e derivati**

3. SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE

Scongelare a temperatura ambiente per circa 20 minuti e scaldare in forno già caldo a 180-200°C per circa 7 minuti.

4. PESI, DIMENSIONI

Peso netto:	3.5	Kg
N° pezzi:	35/36	pz
Lunghezza pezzo:	120	mm
Larghezza pezzo:	100	mm
Altezza pezzo:	60	mm
Peso pezzo:	100	gr +/-

5. DESCRIZIONE IMBALLO

Flow pack in materiale plastico per alimenti

Dimensione cartone:	Scatola 38,7 x 26,4 x h 32,5
N° confezioni per cartone:	3.5 Kg
N° pezzi per confezione:	35/36 pz
Peso netto del cartone:	3.5 Kg
N° scatole per bancale:	54
Strati:	6
Cartoni per strato:	9
Altezza pallet	2,1 m

6. TMC (Termine Minimo di Conservazione)

Prodotto congelato: 12 mesi se conservato a -18°C

Prodotto cotto: 24 ore dopo la cottura

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore dallo scongelamento.

**PANIFICIO DOPER**Loc. Novic, 27
Molveno (TN)**SCHEDA PRODOTTO**

Rev. 8

Del
14.04.2023

Pagina 2 di 2

7. ALLERGENI

INGREDIENTI ALLERGENI			
ALLERGENE	INGRED.	TIPOLOGIA	CROSS CONTAM
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti a base di cereali contenenti glutine	X	GRANO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesci e prodotti a base di pesci			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	LATTE	
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		NOCI	X
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			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/l espressi come SO ₂ .			
Farina di lupino			
Molluschi bivalvi			

8. VARIE

Criteri microbiologici/chimici ecc. eventualmente applicabili	L. 283/62 Grasso min.: 3% (art. 4, comma 2, DPR 502/98) - Ceneri art. 16 L.580/67 - Umidità (per prodotto cotto) art. 16 L. 580/67 e art.5 DPR 502/98
Additivi alimentari consentiti	DM 209/1996
Composizione	L. 283/62, L. 580/67, DPR 502/98

Aggiornata al 14.04.2023