

**SCHEMA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 02/09/2019

Pag. 1 di 2

Compilato e approvato da RQ

**FRISSELLE CLASSICHE**

Denominazione commerciale	Friselle Classiche Lunghe
Denominazione legale	Prodotto da forno
Produttore	Abbondante srl Contrada Piana Z. I. Ponte, 82030 – Benevento (BN)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Farina di grano tenero di tipo "00", lievito madre (farina di grano tenero di tipo "00", acqua), sale.
Allergeni	Glutine. Può contenere tracce di uova, soia e sesamo.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Prodotto soggetto a calo di peso naturale.
Modalità d'uso	Da utilizzare come sostituto del pane o condirlo secondo i propri gusti.
Shelf life alla produzione	300gg
Shelf life residua (alla consegna)	270gg
Peso netto	300g
Confezione	Doppio incarto in polipropilene termosaldato
Modalità di confezionamento	Confezionato in termosaldatura

**-Caratteristiche generali-**

Codice articolo	IDA0574
Codice EAN	8011192003504

**-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-**

Valore Energetico	kJ	1506
	kcal	355
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	1,3
	g	0,3
Carboidrati di cui zuccheri	g	74
	g	2,2
Proteine	g	10
Sale	g	1,6
Fibre	g	4,2

**-Caratteristiche chimico-fisiche-**

Caratteristiche organolettiche	<b>Aspetto:</b> tipico di un prodotto tostato, con bordi netti, assenza di bruciature su tutta la superficie, assenza di colorazioni anomale; <b>Colore:</b> prodotto di colore brunito senza evidenti macchie dovute a bruciature e di colorazioni anomale; <b>Odore:</b> tipico di un prodotto tostato, assenza di colori anomali; <b>Struttura:</b> consistenza omogenea e croccante.
Dimensione	Forma allungata di circa 20cm

**-Caratteristiche microbiologiche-**

Conteggio delle colonie aerobiche (32°C)	ufc/g	<1x10 <sup>4</sup>
Muffe e lieviti	ufc/g	<1000
Staphylococchi coagulasi positivi	ufc/g	<10
Clostridi solfito riduttori	ufc/g	<10
Bacillus cereus	ufc/g	<1000
E. coli	ufc/g	<10
Salmonella spp.		Assente in 25g
Listeria monocytogenes		Assente in 25g

I valori si riferiscono al prodotto correttamente conservato fino al termine della shelf life.

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 02/09/2019

Pag. 2 di 2

Compilato e approvato da RQ

**-Caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento-**

Il materiale plastico è conforme alla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg. (CE) n.1935/2004); D.M. del 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche.

<b>Dimensioni del packaging</b>	
Altezza	22cm
Larghezza	11cm
Unità di vendita	Confezione contenente n. 6pezzi
<b>Imballo secondario</b>	
Tipologia imballo	Scatola di cartone neutro
Pezzi per imballo	15
Peso lordo imballo	5,2kg
<b>Dimensioni imballo secondario</b>	
Lunghezza	58cm
Larghezza	26,5cm
Altezza	22cm

**-Caratteristiche logistiche e schemi di pallettizzazione-**

Colli per strato	6
Altezza pallet	110cm
Peso pallet	170kg