



<b>Scheda tecnica prodotto</b> <b>Pane hamburger</b>	<b>Rev. 01</b> <b>Del 23/10/2017</b>
---	---

<b>Generalità</b>	
<b>Prodotto</b>	<b>Pane hamburger</b>
<b>Sede stabilimento</b>	<b>Palermo</b>
<b>Denominazione produttore</b>	<b>PER MAXFREE</b>
<b>Sede legale produttore</b>	<b>Palermo</b>

<b>Descrizione del prodotto</b>	
<b>Caratteristiche generali</b>	<b>Prodotto da forno cotto e congelato costituito da un panino di forma tonda</b>
<b>Formato delle confezioni</b>	<b>Commercializzazione in confezione singola in polipropilene alimentare trasparente in modalità flow pack pronto forno</b>
<b>Peso del prodotto singolo</b>	<b>90 g</b>
<b>Colore</b>	<b>Ambrato</b>
<b>Odore</b>	<b>Tipico di prodotto da forno</b>
<b>Sapore</b>	<b>Tipico di pane</b>
<b>Tipo di pasta</b>	<b>Pane</b>
<b>Ingredienti</b>	<b>Farina di riso, farina di riso termotrattata, amido di mais, farina di mais termotrattata, fecola di patate, destrosio, metolose, olio di semi di girasole, lievito, sale, sesamo</b>
<b>Termie minimo di conservazione</b>	<b>18 mesi dalla data di produzione</b>
<b>Conservazione</b>	<b>La conservazione deve essere effettuata a -20 °C o comunque ad una temperatura non superiore ai -18 °C</b>
<b>Modalità di utilizzo del prodotto</b>	<b>Estrarre il prodotto dal freezer e lasciarlo a temperatura ambiente per circa 10 minuti. Scaldare il forno a 220 °C ed infornare il prodotto, privo della sua confezione, a forno caldo, con una tazza pyrex riempita con acqua in modo da mantenere un buon tenore di umidità. Mantenere per 7 minuti.  In forno a micro onde tenere per un minuto ad una potenza di 750 W</b>



<b>Allergeni</b>	<b>Sesamo</b> Nello stesso stabilimento vengono lavorati: latte, uova, frutta a guscio, sedano
<b>Tipologia di imballo</b>	<b>Cartoni da 20x20x25; quantità: 12 pezzi</b>
<b>Etichettatura</b>	Durante la fase di imballo, viene apposta un'etichetta secondo le normative di legge vigenti. Sulle etichette, vengono riportate tutte le informazioni inerenti gli ingredienti, la presenza di allergeni, le modalità di conservazione, la società che ne cura la produzione e tutti i riferimenti per la rintracciabilità del prodotto.

#### Valori nutrizionali

**Principio alimentare    Quantità**

**Grassi totali                7.2 gr/100 gr prodotto**

**Grassi saturi    1.6 gr/100 gr prodotto**

**Sale                            800 mg/100 gr prodotto**

**Carboidrati                64.0 gr/100 gr prodotto**

**Zuccheri                9.9 gr/100 gr prodotto**

**Proteine                    5.8 gr/100 gr prodotto**

**Fibra                         1.5 gr/100 gr prodotto**

**Totale Valore energetico        344 Kcal/100 gr**

**1441 Kj/100 gr**

#### Parametri chimico fisici

**Umidità                    20.3 %**

**Salmonella Spp.        Assente in 25/g**

**Escherichia coli        <10 UFC/g**

**Il responsabile tecnico**

**Dr. F.sco Guagliardo**

