



Antico Molino  
F.lli Persello


## SCHEDA TECNICA

### Linea PANE

## PANE E FROLLA AL RISO

Rev.0 del 03/2017

### Informazioni prodotto

<b>Denominazione commerciale</b>	Pane e frolla al riso	
<b>Denominazione legale</b>	Preparato per pane e pasta frolla	
<b>Destinazione d'uso</b>	Preparato per pane al riso dal sapore caratteristico, con sviluppo ottimale e crosta sottile, morbida e ben dorata. Orrimao anche per la prearazione della frolla al riso	
<b>Shelf life conf. in carta</b>	6 mesi dalla data di produzione	
<b>Shelf life conf. sottovuoto</b>	12 mesi dalla data di produzione	
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C)	
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", farina di riso (17%), semola rimacinata di <b>grano</b> duro (10%), grasso vegetale (cocco, supportato su sciroppo di glucosio, <b>sodio caseinato</b> ), <b>latte</b> in polvere, (2%), lievito madre disidratato (farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, lievito), destrosio, farina di <b>grano</b> maltato, agenti per il trattamento della farina: enzimi, E300.	

### Valori nutrizionali (medi per 100g di prodotto)

<b>Calorie</b>	1489kJ – 355 Kcal
<b>Grassi</b>	3,60g
<b>di cui saturi</b>	1,30g
<b>Carboidrati</b>	68,50g
<b>di cui zuccheri</b>	2,10g
<b>Fibra</b>	0,70g
<b>Proteine</b>	13,20g
<b>Sale</b>	0,00g

### Allergeni (inclusi prodotti derivati)

<b>Cereali contenenti glutine</b>	+
<b>Crostacei</b>	-
<b>Uova</b>	tr
<b>Pesce</b>	-
<b>Arachidi</b>	-
<b>Soia</b>	tr
<b>Latte</b>	+
<b>Frutta a guscio</b>	-
<b>Sedano</b>	-
<b>Senape</b>	-
<b>Sesamo</b>	tr
<b>Anidride Solforosa e solfiti</b>	-
<b>Lupino</b>	-
<b>Molluschi</b>	-

-: non contiene; +: contiene; tr: possibili tracce.

<b>Consigli per l'utilizzo</b>		
<b>Ricetta</b>	<b>Pane</b>	<b>Frolla</b>
Farina PANE E FROLLA AL RISO	500g	250g
Acqua tiepida 25°-30°C	250ml	-
Zucchero semolato	-	100g
Margarina o burro	-	75-100g
Sale	10g	1g
Uova n°	-	1
Lievito fresco/secco	15/10g	-

<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	
<b>Umidità</b>	max 15.50%

<b>Contaminanti microbiologici</b>	
Conta microbica mesofila	<100000 UFC/g
E. coli	<3MPN/g
Salmonella	assente /25g
Staphylococcus aureus	<50 UFC/g
Coliformi totali	<1000 UFC/g

<b>Contaminanti chimici</b>	
Residui fitosanitari, micotossine e metalli pesanti	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore, come indicato dal fornitore.
OGM	Assenti

<b>Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni in Carta</b>		
<b>Formato</b>	<b>1kg</b>	<b>5kg</b>
<b>Codice Articolo</b>	0556PR1	0557PR5
<b>Codice EAN</b>	8057829492303	8057829492310
<b>Materiale</b>	Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc	Carta Avana
<b>Tipo di confezione</b>	Sacchetto cucito con finestrella	Sacchetto cucito con Maniglia
<b>Dimensioni Confezione in (mm)</b>	105x65 h220	200x120 h280 + Maniglia
<b>Confezioni per Cartone</b>	10pz	Pezzo singolo
<b>Dimensioni Cartone in (mm)</b>	290x350 h225	
<b>Peso lordo imballo (kg)</b>	11.00	5.15
<b>Unità logistica (cm)</b>	Epal Eur 80 x 120	
<b>Cartoni/Sacchetti per strato</b>	8	14
<b>Strati max per pallet</b>	5	8
<b>Altezza incluso pallet (cm)</b>	123	100
<b>Peso lordo incluso pallet (kg)</b>	460	600