



Antico Molino  
F.lli Persello


SCHEMA TECNICA

**Linea PANE**

**DUO CROCK**

Rev.1 del 01/2020

### Informazioni prodotto

<b>Denominazione commerciale</b>	Duo Crock	
<b>Denominazione legale</b>	Preparato per pane e pizza croccanti	
<b>Destinazione d'uso</b>	Per preparazioni di pani croccanti, crackers e grissini	
<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", grassi vegetali non idrogenati (palma), oli vegetali non idrogenati (girasole), sale, farina di <b>grano</b> maltato, lievito secco, agente per il trattamento della farina (E300), alfa amilasi.	
<b>Produzione e confezionamento</b>	Prodotto nello stabilimento di via Gardizza, 9/b – 48017 Conselice (RA) e confezionato da Antico Molino F.lli Persello nello stabilimento di via Gino Nais, 23 - 33010 Colloredo di M.A. (UD)	

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

<b>Calorie</b>	1575kJ – 373 Kcal
<b>Grassi</b>	5,10g
<b>di cui saturi</b>	2,00g
<b>Carboidrati</b>	71,00g
<b>di cui zuccheri</b>	0,60g
<b>Fibra</b>	2,90g
<b>Proteine</b>	9,20g
<b>Sale</b>	1,50g

### 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>	tr
<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.

Consigli per l'utilizzo		
Ricetta		Procedimento per la pizza
Farina DUO CROCK	500g	Impastare il tutto e lasciare livitare per 30-40 minuti, stendere con i polpastrelli (non con il mattarello) a piacere e lasciar riposare nuovamente sulla teglia per altri 45-60 minuti a 28°-30°C. Farcire a piacere e cuocere per 12-15 minuti a 200°-220°C.
Acqua tiepida 25°-30°C	225ml	
Lievito fresco/secco	30/15g	
Olio di oliva	40g	

Caratteristiche chimico-fisiche	
Umidità	13,0 - 15,0

Contaminanti microbiologici	
Salmonella	assente /25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
Coliformi totali	<100 UFC/g

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

Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni in Carta		
Formato	1kg	5kg
Codice Articolo	0571DC1	0572DC5
Codice EAN	8057829492471	8057829492488
Materiale	Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc	Carta Avana
Tipo di confezione	Sacchetto cucito con finestrella	Sacchetto cucito con Maniglia
Dimensioni Confezione in (mm)	105x65 h220	200x120 h280 + Maniglia
Confezioni per Cartone	10pz	Pezzo singolo
Dimensioni Cartone in (mm)	290x350 h225	
Peso lordo imballo (kg)	11,00	5,15
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120	
Cartoni/Sacchetti per strato	8	14
Strati max per pallet	5	8
Altezza incluso pallet (cm)	123	100
Peso lordo incluso pallet (kg)	460	600