


 Antico Molino F.lli Persello	SCHEDA TECNICA  <b>Linea PANE</b>  <b>ZUCCOTTO</b>	Rev.1 del 01/2020
--	--	-------------------

Informazioni prodotto		
Denominazione commerciale	Zuccotto	
Denominazione legale	Preparato per pane alla zucca	
Destinazione d'uso	Per la preparazione di prodotti da forno a base di zucca, per la panificazione e la pasticceria	
Shelf life conf. in carta	6 mesi dalla data di produzione	
Shelf life conf. sottovuoto	12 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C)	
Ingredienti	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", zucchero, farina di zucca, lievito madre essiccato (farina di <b>grano</b> tenero, acqua, lievito), sale, destrosio, farina di <b>grano</b> maltato, agenti per il trattamento della farina: enzimi, E300, aromi.	
Produzione e confezionamento	Prodotto nello stabilimento di Largo S. Giacomo, 1 - 33170 Pordenone 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)	
Calorie	1418kJ – 339 Kcal
Grassi	0,90g
di cui saturi	0,00g
Carboidrati	70,60g
di cui zuccheri	7,10g
Fibra	0,20g
Proteine	12,90g
Sale	2,20g

Allergeni (inclusi prodotti derivati)	
Cereali contenenti glutine	+
Crostacei	-
Uova	tr
Pesce	-
Arachidi	-
Soia	tr
Latte	tr
Frutta a guscio	-
Sedano	-
Senape	-
Sesamo	tr
Anidride Solforosa e solfiti	-
Lupino	-
Molluschi	-

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

<b>Consigli per l'utilizzo</b>	
<b>Ricetta</b>	
Farina ZUCCOTTO	500g
Acqua	250ml
Lievito fresco/secco	25/12g
Uvetta	60g
Zucchero	20g

<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	
Umidità	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>	0580ZC1	0581ZC5
<b>Codice EAN</b>	8057829492617	8057829492624
<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