SCHEDA TECNICA /Technical Product Specifications

PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
Frozen ciabatta 100g					

ITALIANO

INFORMAZIONI LOGISTICA				
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale
0,1	60	2160	36	216

CONTENITORE PRIMARIO	CONTENITORE SECONDARIO
Cartone	

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

CONSERVAZIONE

-18°c

SCADENZA

12 mesi

METODO DI CONSUMO

INGREDIENTI

Farina di GRANO TENERO tipo 00, lievito naturale, sale, farina di malto (con GLUTINE), farina di GRANO TENERO tipo 0, Acqua.

ITALIANO

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto			
UMIDITA'			
SOSTANZA SECCA			
GRASSI			
PROTEINE			
CARBOIDRATI			
SALE (equivalente di sodio)			
Kcal			
KJOULE			
CENERI			
PH			
NaCl			
MINERALI			
FIBRE ALIMENTARI			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA MICROBICA TOTALE				
COLIFORMI TOTALI	<3.000	Ufc/g		
COLIFORMI FECALI				
ESCHERICHIA COLI	<100	Ufc/g		
STAFILOCOCCO AUREUS	<100	Ufc/g		
SALMONELLA	Absent/25g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	<100	Ufc/g		
MUFFE E LIEVITI				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

NOTE TECNICHE

ENGLISH

LOGISTIC INFORMATION				
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet
0,1	60	2160	36	216

PRIMARY PACK	SECONDARY PACK
Carton box	

DESCRIPTION OF PRODUCT

STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS

-18°c

SHELF LIFE

12 months

TO CONSUME

INGREDIENTS

Soft wheat flour 00, natural yeast, salt, barley flour (with GLUTEN),Soft wheat flour 0, Water.

ENGLISH

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product			
MOISTURE			
DRY MATTER			
FAT			
PROTEIN			
CARBOHIDRATE			
SALT (equivalent of SODIUM)			
Kcal			
KJOULE			
ASH CONTENT			
PH			
NaCi			
MINERALS			
FIBRE			

BIOLOGICAL PARAMETERS				
TOTAL MICROBIC CHARGE				
TOTAL COLIFORM	<3.000	Ufc/g		
FECAL COLIFORM				
ESCHERICHIA COLI	<100	Ufc/g		
STAFILOCOCCUS AUREUS	<100	Ufc/g		
SALMONELLA	Absent/25g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	<100	Ufc/g		
MOULD AND YEAST				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

TECHNICAL NOTES

ALIFOOD S.r.l. - Salita S. Caterina 4/6A– 16123 Genova – Italy Ph: 0039 – 0102091025 Fax: 0039 – 010265169