



PANETTO DA LIEVITARE PRO X24 7CEREALI 250G – 50PZ

Rev. 01

22/02/2021

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorati surgelati per la preparazione di pizza da consumarsi previa lievitazione e cottura

| | |
|--------------------------------|---|
| Cod. Prodotto | 133024 |
| Destinazione di vendita | Food Service |
| Codice Ean | 8033629781977 |
| Cod. Intrastat | 19059030 |
| Ingredienti | Farina di FRUMENTO tipo "00", Acqua, Farina di FRUMENTO tipo "0", farina di FARRO integrale (55%), Farina di KAMUT, Mix Multicereali (Farina di FRUMENTO integrale, Malto tostato d'ORZO, farina di FRUMENTO maltata, semi di girasole, fiocchi di FARRO, fiocchi d'AVENA, semi di SESAMO, farina di SEGALE, farina di ORZO e farina di AVENA), sale, Olio EVO, lievito essiccato, enzimi, acido ascorbico. |

DESCRIZIONE GENERALE

| | |
|---------------------------|--|
| Imballo Primario | Sacchetto in materiale plastico (PE) idoneo al contatto con gli alimenti |
| Imballo Secondario | Scatola in cartone ondulato |
| Etichettatura | Numero di Lotto e data di scadenza che permettono la tracciabilità. |
| Shelf Life | 12 mesi |
| Contenuto | 50 panetti da 250 g |

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a -18 °C. Il prodotto è consumabile dopo lo scongelamento. Una volta scongelati, nessuno dei prodotti all'interno della confezione può essere ricongelato. Da consumarsi preferibilmente entro la data stampata sull'etichetta.

MODALITA' D'USO

| GESTIONE | COTTURA |
|--|---|
| Riporre i panetti surgelati a lievitare nelle cassette a + 4°C per 24h prima di stenderli. | Cottura a 380 °C per 2 min su forno refrattario preriscaldato Cottura a 340 °C per 2 min e 30 sec su forno refrattario preriscaldato |

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

| | | | |
|--------------------------|------------------|------------------------|-------|
| Valore Energetico | 869 Kj /214 Kcal | | |
| Proteine | 8,2 g | | |
| Carboidrati | 39,0 g | <i>di cui zuccheri</i> | 1,1 g |
| Grassi | 2,3 g | <i>di cui saturi</i> | 0,3 g |
| Sale | 1,6 g | | |
| Fibre | 2,1 g | | |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. CE 2073/2005)

| Microrganismo | Limite di conformità |
|---------------------------|-------------------------|
| CMT | < 10 ⁵ ufc/g |
| E. coli spp | < 10 ufc/g |
| Stafilococchi coagulasi + | < 10 ufc/g |
| Muffe e lieviti | < 100 ufc/g |
| Salmonella Spp | Assente in 25 g |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25 g |



SERRIS ITALIA S.R.L.
Via F. Severi 5 - 35011 Campodarsego (PD)
tel. + 39 049 8364590 - fax. +39 049 877457
e-mail: info@serris.it - web: www.serris.it



ST Rev. 00 – 09/06/2023

| Elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta (Reg. EU 1169/2011 e agg.) | Presente nel Prodotto | | | |
|---|---|----|------------------------------------|----|
| | Ingrediente, add., coadiuvante, ecc. | | In tracce (Cross Contamination) | |
| | SI | NO | SI | NO |
| Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e derivati | x | | x | |
| Crostacei e prodotti derivati | | x | | x |
| Uova e prodotti derivati | | x | | x |
| Pesce e prodotti derivati | | x | | x |
| Arachidi e prodotti derivati | | x | | x |
| Soia e prodotti derivati | | x | x | |
| Latte e prodotti derivati (compreso lattosio) | | x | x | |
| Frutta a guscio e prodotti derivati | | x | x | |
| Sedano e prodotti derivati | | x | | x |
| Senape e prodotti derivati | | x | x | |
| Semi di sesamo e prodotti derivati | x | | x | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2 | | x | | x |
| Lupino e prodotti a base di lupino | | x | x | |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | | x | | x |

PALLETTIZZAZIONE

| | | | | | |
|---------|-------|---------------|---------|-------------------|--------|
| Cartone | 50 pz | Peso Netto ct | 12,5 Kg | Pallet | 72 ct |
| Strato | 9 ct | Peso Lordo ct | 13 Kg | Peso Lordo Pallet | 960 Kg |



SERRIS ITALIA S.R.L.
 Via F. Severi 5 - 35011 Campodarsego (PD)
 tel. + 39 049 8364590 - fax. +39 049 877457
 e-mail: info@serris.it - web: www.serris.it



ST Rev. 00 – 09/06/2023