


 Antico Molino F.lli Persello	SCHEDA TECNICA  <b>Linea PANE</b>  <b>RUSTICROCK</b>	Rev.2 del 12/2021
--	--	-------------------

Informazioni prodotto		
<b>Denominazione commerciale</b>	Rusticrock	
<b>Denominazione legale</b>	Preparato speciale per pane al mais e avena	
<b>Destinazione d'uso</b>	Per pane con mais e avena, ottenuto dalla miscelazione di farina di grano tenero di ottima qualità. Ottimo epr pane stile "tartaruga", con sviluppo ottimale e crosta sottile, croccante e ben dorata.	
<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", fiocco d' <b>avena</b> decorticata (15%), farina di <b>avena</b> termotrattata, farina di mais (6%), <b>latte</b> intero in polvere (1%), destrosio, farin di <b>grano</b> maltato, agenti per il trattamento delle farine: enzimi, E300.	
<b>Produzione e confezionamento</b>	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)	
<b>Calorie</b>	1453kJ – 347 Kcal
<b>Grassi</b>	1,80g
<b>di cui saturi</b>	0,30g
<b>Carboidrati</b>	68,40g
<b>di cui zuccheri</b>	1,70g
<b>Fibra</b>	1,90g
<b>Proteine</b>	14,30g
<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>	tr
<b>Sedano</b>	-
<b>Senape</b>	tr
<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>	
Farina RUSTICROCK	500g
Acqua tiepida 25°-30°C	275ml
Lievito fresco/secco	20/10g
Sale	10g
Temperatura impasto	28°C

<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>	0622RC1	0623RC5
<b>Codice EAN</b>	8057829493133	8057829493140
<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