

SCHEDA TECNICA

SEGALINO TIPO PANE COTTO SURGELATO

J. Lemayr

codice articolo	823
codice EAN	8014777008232
denominazione vendita	segalino
denominazione legale	pane cotto surgelato di grano tenero di tipo 00 alla segala
data di elaborazione	25.06.2020 REV 3

diametro	cm 12,0 ca.
altezza	cm 4,0 ca.
peso cotto	g 90 ca.



Descrizione del prodotto

Il pane surgelato cotto è la soluzione ideale per avere pane fresco e fragrante a tutte le ore del giorno, senza perdere tempo prezioso. Il pane cotto e surgelato, prima della consumazione, deve essere scongelato: a temperatura ambiente per circa un'ora o in forno per pochi minuti. Una volta cotto la sua deperibilità equivale a quella del pane fresco.

Ingredienti

Farina di **GRANO** tenero tipo 00, acqua, farina di **SEGALE** (15%), sfarinati di **GRANO** tenero, lievito, sale marino, farina di **SEGALE** tostata, amido di mais, zucchero, **LATTOSIO**, finocchio, cumino, coriandolo, correttore di acidità (acetato di sodio).

Dichiarazione consigliata in etichetta (ai sensi del Dec.L.vo 27.01.92 nr 109)

Farina di **GRANO** tenero tipo 00, acqua, farina di **SEGALE** (15%), sfarinati di **GRANO** tenero, lievito, sale marino, farina di **SEGALE** tostata, amido di mais, zucchero, **LATTOSIO**, finocchio, cumino, coriandolo, correttore di acidità (acetato di sodio).



Allergeni (Regolamento CE 1169/2011 allegato II)

	Presente nella ricetta	Possibile contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	+	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	+
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	+
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	+	-
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	+
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	+
Anidride solforosa/solfiti concentrazione sup 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	-	-
Lupino e prodotti a base di lupino	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

Dichiarazione OGM

Sulla base delle ultime informazioni in nostro possesso, questo prodotto non vengono utilizzati ingredienti OGM ed è conforme ai regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003 relativi alla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime).

Informazioni imballo

materiale a contatto: sacchetto in polipropilene trasparente blu
cartone: lunghezza 39 cm x larghezza 26 cm x altezza 22 cm
peso cartone: 2,7 kg (1 sacchetto unico per un totale di circa 30 pezzi)
informazioni bancale: h 198 cm + EPAL /
81 cartoni pari a 9 strati da 9 cartoni

Conservazione

A temperatura tra 0 - 6°C: consumare entro 24 ore
A temperatura uguale o inferiore a -18°C: consumare entro 12 mesi
Il prodotto cotto ha una deperibilità uguale al pane fresco.

Rispetto limiti acrilammide: Regolamento EU 2158/2017

I valori di acrilammide del pane in oggetto sono inferiori ai limiti di legge imposti dal regolamento EU 2158/2017; il Panificio Lemayr ne ha validato il processo.

Consigli per la preparazione

Prelevare dalla confezione la quantità di panini desiderata e lasciarla scongelare a temperatura ambiente (circa un'ora) oppure metterli in forno a 200°C per pochi minuti. Una volta scongelato, il prodotto ha la stessa deperibilità del pane fresco.

La presente scheda tecnica è stata redatta sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime.