

SCHEDA TECNICA PAN BRIOCHE PRETAGLIATO

Panificio Follador
Stabilimento di via Delle Crede n. 9, 33170 Pordenone
P.I. 01376480933

Nome commerciale: PAN BRIOCHE PRETAGLIATO

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Prodotto da forno tipo "0" – "Prodotto surgelato"

Codice articolo: LP105FS

Codice EAN: 8057977412307

Peso: 480 gr.

Ingredienti:

Farina di **GRANO*** tenero tipo "0", **UOVA*** di gallina, **BURRO***, Lievito madre da rinfresco (contiene **FRUMENTO***), Zucchero semolato, Lievito compresso, Sale.

***Allergeni**

Dichiarazione Allergeni

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo.

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Uova e derivati	X	
Latte e derivati	X	
Soia e derivati		X
Semi di sesamo		X
Frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchi)		X
Senape		X

*Possibilità di contaminazione crociata

Conservazione:

Prodotto abbattuto e conservato a - 18 °.
Una volta scongelato il prodotto non può più essere ricongelato.

Shelf Life:

12 mesi dalla data di produzione

Confezione:

In sacchetto ad uso alimentare di polipropilene cast
Quantità per confezione: 1 pz
Quantità per cartone: 8 confezioni
Spessore: 13,5 mm
Numero fette: 15

SCHEDA LOGISTICA

Prodotto	Composizione Cartone	Dimensione Cartone	Cartoni per Pallet	Confezioni per Pallet 120X80 H216
Pan Brioches Pretagliato Dimensione 23x10 cm	8 pz	cm. 40x30x30	48	384

PANIFICIO FOLLADOR di FOLLADOR ANTONIO Sede Legale Via Roma 19 - 33080 Prata di Pordenone (PN)

Sede Operativa Via delle Crede 9 - 33170 Pordenone (PN)

P.I. 01376480933 C.F. FLLNTN68L20G888U Tel. 0434.570178 - info@panificiofollador.it



Trasporto:



Con automezzi refrigerati a 0/+4°.

Modalità d'uso e rigenerazione:

Prodotto a cottura quasi ultimata. La rigenerazione può avvenire direttamente da prodotto congelato, si consiglia però lo scongelamento omogeneo a temperatura positiva in quanto preserva tutte le caratteristiche dell'alimento.



Sufficiente scongelarlo e farcirlo a piacimento. Al momento del servizio, dare una doratura così da ottenere una fragrante doratura.



PIASTRA: piastrare le fette, farcirlo a piacimento.

Lotto di produzione:

Corrisponde alla data di scadenza.

Valori Nutrizionali medi per 100g	
Energia	328 kcal 1372 KJoule
Grassi Totali	14 g
Di cui saturi	8,5 g
Carboidrati Totali	41 g
Di cui zuccheri	6,9 g
Fibre	1,7 g
Proteine	9,4 g
Sale	0,44 g
Alcool	0,0 g

L'azienda opera in conformità a quanto previsto dal Regolamento 852/2004 CE, in materia di sicurezza igienica delle produzioni alimentari, e dal Regolamento 178/02 CE, in materia di tracciabilità e rintracciabilità.

Il Responsabile
Follador Antonio

GV_CC_03.24