

## SCHEDA TECNICA

*Codice documento: ST\_1993\_PNT\_PNGRTT.PANKO.KG15\_22*

*Data di emissione: 11.02.2022*

*Data ultima revisione: 11.02.2022*

*Redatta da: FANSAPORI*

*Approvata da: FANSAPORI*

# PANGRATTATO "PANKO" ALLA GIAPPONESE

### CARATTERISTICHE TECNICHE

<b>CATEGORIA</b>	Panature
<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto per impanature utilizzato soprattutto nella preparazione di fritti; conferisce una particolare leggerezza e croccantezza; leggero e croccante.
<b>INGREDIENTI</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo 0; acqua; olio di semi di girasole alto oleico; farina di <b>soia</b> ; lievito; sale; destrosio.
<b>ORIGINE</b>	Italia
<b>ALLERGENI</b>	Vedere tabella
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Sacco 15,00 kg
<b>LOTTO</b>	Riferimento in etichetta
<b>DESTINAZIONE</b>	Ideale per la preparazione di alimenti panati
<b>DOSAGGIO</b>	Applicare in base alle proprie esigenze
<b>CONSERVAZIONE</b>	Per un miglior mantenimento del prodotto si consiglia di conservare in un luogo fresco (temperatura <25°C) e asciutto (umidità residua <60%), al riparo da fonti di calore, luce ed umidità. Dopo l'uso richiudere la confezione e consumare rapidamente il prodotto residuo
<b>SHELF LIFE</b>	8 mesi dopo la data di confezionamento, conservato chiuso nell'imballo originario
<b>IMBALLO</b>	Il prodotto è confezionato in contenitori che garantiscono l'igiene e la sicurezza del prodotto, idonei al contatto alimentare
<b>ASPETTO</b>	Omogeneo
<b>ODORE</b>	Delicato, di pane
<b>COLORE</b>	Bianco, bianco nocciola
<b>SAPORE</b>	Tipico di pane essiccato, leggermente salato
<b>STRUTTURA</b>	Granelli duri fini, non gessosi.



## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

NUTRIENTI	VALORI (per 100g)
Energia	1172 kJ – 276 kcal
Proteine	9,14 g
Carboidrati di cui zuccheri	57,78 g 1,50 g
Grassi di cui saturi	2,0 g 0,6 g
Fibra alimentare	1,4 g
Sale	1,2 g

## ALLERGENI ALIMENTARI – Rif.: Allegato II del Reg. UE 1169/2011

TIPO ALLERGENE	PRESENZA NEL PRODOTTO	PRESENZA NEL NOSTRO SITO
<b>Cereali contenenti glutine</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	✓	✓
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>	-	-
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	-	✓
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>	-	-
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	-	-
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	✓	-
<b>Latte e prodotti a base di latte</b> (incluso lattosio)	*	✓
<b>Frutta a guscio</b> (mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti)	-	✓
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>	-	✓
<b>Senape e prodotti a base di senape</b>	-	✓
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</b>	*	✓
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> (concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/L in termini di SO <sub>2</sub> totale nel prodotto finito)	-	-
<b>Lupini e prodotti a base di lupini</b>	-	-
<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b>	-	-

**LEGENDA:**  
 ✓ Presente    - Assente    \* Possibili tracce



## DICHIARAZIONI

<b>HACCP</b>	L'azienda applica un Piano di Autocontrollo Alimentare secondo il Sistema HACCP conforme al Regolamento CE n. 852/2004.
<b>OGM</b>	Il prodotto non contiene e non è costituito da ingredienti geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003). Non effettuando lavorazioni con prodotti OGM non è possibile alcuna forma di contaminazione; le forme di contaminazione quindi all'interno dell'azienda possono essere soltanto di tipo involontario ed accidentale delle produzioni.
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Il prodotto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti irradiati o ionizzati in conformità al Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 che attua le direttive comunitarie 1999/2/CE e 1999/3/CE riguardo cibi ed ingredienti ionizzati.
<b>INDICAZIONI PER ADDITIVI CON LIMITE LEGALE</b>	Per alimenti. Considerando gli additivi riportati nella lista ingredienti, conferiamo che il semilavorato soddisfa i requisiti legislativi in termini di livelli massimi di additivi impiegati (Reg. CE 1333/2008 e s.m.i.) e che gli stessi rispettano i requisiti del medesimo regolamento anche sul prodotto finito se il dosaggio suggerito del semilavorato viene rispettato.
<b>TRACCIABILITÀ</b>	In ottemperanza al Reg. CE n. 178/2002.
<b>IMBALLI</b>	Gli imballaggi sono in conformità al D.M. 21/03/1973 e s.m.i., DPR 777/82 e s.m.i., Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006 e s.m.i., Reg. CE 10/2011 e s.m.i.

## NOTE

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prodotto destinato ad usi professionali.</li><li>• Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisiti e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto.</li><li>• I prodotti vengono analizzati a campione presso laboratorio con Autorizzazione del Ministero della Sanità per analisi degli Alimenti ed accreditato ACCREDIA. A richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati di analisi.</li><li>• Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti <b>PRIMA</b> dell'utilizzo.</li><li>• Tutti i controlli qualitativi devono essere effettuati e completati sull'intera partita <b>PRIMA</b> di ogni utilizzo in produzione e/o commercializzazione; se la merce, totalmente e/o parzialmente, viene in qualunque modo utilizzata e/o commercializzata dal compratore e/o dal ricevitore la qualità della detta merce deve intendersi accettata senza possibilità di contestazione alcuna.</li></ul>
--	---

Questa scheda tecnica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Documento creato elettronicamente, quindi valido senza timbro e firma.

Riproduzione parziale e/o totale vietata.