

**Scheda tecnica del prodotto**

90\_EDNA International

10. Gennaio 2018

Pagina 220

nadam

**Codice articolo**           **873**  
 Articolo-EAN:               4009837008735

Descrizione           Panino doppio di frumento

Denominazione dell'alimento:       Panino di frumento  
 Livelli di preparazione:           precotto

**Unità**

Codice	Quantità per unità	Quantità per unità di base	Peso lordo	Peso netto	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Quantità delle unità per strato	Quantità degli strati per unità
BTL	15	1	1,5195	1,35	610	380			
CT.	60	1	6,078	5,40	590	395	280		
LAGE	240	1	24,312	21,60					
PAL.	1.680	1	170,184	151,20	1.200	800	2.110	4	7
PZ.	1	1	0,1013	0,09	135	85	40		

**Modalità di cottura**

<b>Termoventilato/forno a ripiani:</b>

Senza scongelarli, cuocerli con vapore a 180°

per 15 minuti in forno preriscaldato.

<b>combinato cottura a vapore:</b>

a inizio cottura poco vapore, nell'ultima fase di

cottura, tiraggio aperto.

**Specificazione delle materie prime/Caratteristiche chimiche:**

Data di scadenza in m.

Data HACCP

Microbiologia

9M

17.02.10 si

si

Valore energetico	1184 kJ / 288 kcal
Grassi	3 g
Acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	54 g
Zucchero	1,1 g
Proteine	8,6 g
sale	1,7 g

**Ingredienti:**

FARINA DI GRANO tenero, acqua, lievito, olio di colza, sale da tavola, estratto di MALTO D'ORZO, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO, GERMOGLI DI FRUMENTO, succo di acerola concentrato, Contiene:, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, Può contenere tracce di:, SOIA, LATTE, SESAMO