

		IL PANARO FOOD SRL VIA P. MAZZACCHERA N 7 61029 URBINO PU TEL 0722333098 FAX 0722331916 CEL 3402731864 WWW.ILPANARO.IT INFO@ILPANARO.IT ORDINI@ILPANARO.IT		
CRESCIA SFOGLIATA D'URBINO				
REVISIONE	REV 3 DEL 16/12/21			
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DA FORNO			
CODICE INTERNO	CRESC03A			
CODICE EAN	8030710010008			
DESCRIZIONE	La crescita sfogliata è un prodotto tipico marchigiano molto saporito e gustoso che si adatta ad ogni tipo di salume o come sostituto del pane.			
MISURA DISCO	CM 24 circa			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE	Giallo con macchie dorate e puntini di pepe sulla superficie. Assenza di bruciature.		
	ODORE	Gradevole di prodotto da forno e di pasta all'uovo. Assenza di odori sgradevoli o muffa.		
	CONSISTENZA	Morbida e sfogliata all'interno.Friabile all'esterno. Assenza di parti umide.		
	FORMA	Tonda con difformità dovute alla lavorazione artigianale.		
SEDE PRODUZIONE	Prodotto da "Il panaro food" nello stabilimento di via Pasquale Mazzacchera n 7 Trasanni di Urbino. CERTIFICATA IFS.			
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo "0" (ORIGINE ITALIA), acqua, strutto, UOVA (origine Italia), sale, conservante E202, pepe.			
ALLERGENI	Contenuto nel prodotto.		Può contenere tracce di	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale,orzo,avena,farro,kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X		X
Frutta a guscio e prodotti derivati.		X		X
Crostacei e prodotti derivati dai crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova	X			
Pesce e prodotti a base di pesce.		X		X
Soia e prodotti a base di soia.		X	X	
Latte e prodotti a base di latte. (compreso lattosio).		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano.		X		X
Senape e prodotti a base di senape.		X	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X		X
Lupino e prodotti a base di Lupino.		X		X
Andidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.		X		X

CONSERVAZIONE	Shelf life alla produzione: 60 gg	
	Shelf life minima alla consegna: 48 gg	
	indicazione: LOTTO AA.LLLL (dove L è il progressivo di impasti)	
	Scadenza: GG/MM/AAAA.	
	Il prodotto può essere congelato.	
	Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto.	
	Non esporre direttamente alla luce del sole o fonti di calore.	
DESTINAZIONE D'USO	La data di scadenza è riferita alla confezione integra. Una volta aperto richiudere bene la confezione e conservare in frigo consumare entro 5 giorni.	
	Pubblico generale. Il consumo è precluso a soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta.	
	PRODOTTO	NO
	DESTINATO ALLA PRIMA INFANZIA	
	VEGETARIANI	NO
	VEGANI	NO
	CELIACI	NO
	KOSHER	NO
	HALAL	NO
MODALITÀ DI CONSUMO	BIOLOGICO	
	Togliere le cresce dalla confezione e scaldare in una padella antiaderente, 2 minuti per lato, rigirandola qualche volta. Non usare nel microonde.	
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G:	ENERGIA	341 KCAL /1435KJ
	GRASSI	12,72
	di cui acidi grassi saturi	4,7
	CARBOIDRATI	49,88
	di cui zuccheri	1,28
	FIBRE	1,4
	PROTEINE	6,86
	SALE	1,36
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	PARAMETRO	LIMITE
	CBT	$\leq 10^5$ UFC/g
	lieviti	≤ 100 UFC/g
	muffe	≤ 100 UFC/g
	Listeria monocytogenes	assente in 25g
	Salmonella spp	assente in 25g
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Aflatossine B1,B2, G1,G2; ocratossina A	Limiti di legge REG.Ce. n. 1881/2006 e REG.Ce. n. 594/2012 somma B1 B2 G1 G2 <4,0 µg/Kg e B1< 2 µg/Kg ocratossina A <3 µg/Kg
	Acrilammide	reg 2158/2017 Idq10-ldr2
IVA	10%	
CONFEZIONE	CARETTERISTICHE IMBALLO	
	450g (3 X 150g)	
	Film per alimenti in polipropilene. RICICLO PLASTICA N 7	
	Confezionato in atmosfera modificata.	
	Il peso dichiarato in etichetta rispetta le tolleranze previste dalla normativa vigente.	
IMBALLO SECONDARIO	10 confezioni in busta neutra con etichetta logata.	
	misura confezione: 27 cm x 32 cm	
	MISURE: 30 x 30 x 16 cm con logo arancio	
	PESO: Min 4,5 kg max 4,8 kg	
PALLET	COD ITF:08030710010008	
	50 colli	
	5 strati da 10 colli	
	peso 230/240 kg escluso pallet	
	80x120 x 80 escluso pallet	