

DA RE Approv.: 01.07.98 Scheda: 01 Rev.: 10 del 01.10.2013

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



con olio extra vergine di oliva

400 g

1. Identificazione prodotto

DENOMINAZIONE : **i Bibanesi** con Olio Extra Vergine di Oliva – *Classic* / ITALIA - art. 23
 PRODOTTO : Pane tipo "0" con Olio Extra Vergine di Oliva (12%) e Semi di Sesamo (0,2%)
 GRAMMATURA CONFEZIONE PRODOTTO : g. 400 - CODICE EAN confezione : 8 009086 101009
 CODICE EAN scatola : 08 009086 901227

2. Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo 0 – Olio extra vergine di oliva (12%) – Strutto - Sale - Estratto di malto (**orzo, grano**) - Farina di cereali maltati (**orzo, grano**) - Lievito – Spolvero in superficie con semi di **sesamo** (0,2%)
Allergeni presenti: farina di grano tenero, orzo e sesamo.

3. Caratteristiche Organolettiche e Tecnologiche

Bocconcini di pane stirati a mano (stirato corto), friabili, leggermente salati e secchi con quantità ridotta di semi di sesamo in superficie. Forma variabile. Colore : giallo dorato con l'imbrionimento tipico della crosta di pane, talvolta leggermente abbronzata. Sapore : di pane, leggero e gradevole con gusto piacevolmente influenzato dall'olio extravergine di oliva.

Assenza di additivi (conservanti, emulsionanti, ecc...) - Lieviti lunghi - Stiratura manuale della pasta – Lunga cottura a bassa temperatura variata.

Alcuni parametri fondamentali dei principali ingredienti sono correlati alla dinamica di processo e alle caratteristiche standard del prodotto finito in funzione della qualità intrinseca. Così ad esempio la lavorazione a lieviti lunghi è resa ottimale grazie all'utilizzo di farine ricche di glutine.

La non deperibilità e la lunga conservazione in ottime condizioni di integrità sono favorite, oltre che dagli accorgimenti relativi al confezionamento (cfr. Punto 7), dalla ridotta umidità del prodotto (max 2,5%) e dall'impiego al 12% di olio extravergine di oliva certificato (di provenienza nazionale-regionale) a bassissima acidità (< 0,5%) e limitato numero di perossidi (< 8) tale da ritardare e rallentare quanto possibile il processo di ossidazione dell'olio e il conseguente irrancidimento.

4. Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità	g / 100 g		< 2,5
Ceneri detratto il cloruro sodico	g / 100 g	s.s.	< 0,70
Acidità	gradi		<3,5
Valore energetico (kcal)	/ 100 g		468
Valore energetico (kj)	/ 100 g		68
Proteine (N x 6.25)	13,50 g		(valore medio)
Carboidrati	61,91 g		(")
di cui Zuccheri	2,2 g		(")
Grassi	18,53 g		(")
di cui saturi	3,9 g		(")
Fibre alimentari	2,8 g		(")
Sodio	0,8 g		(")

Preparata:	Verificata:	Approvata:
------------	-------------	------------

**ANALISI GASCROMATOGRAFICA
DEGLI ACIDI GRASSI**
REGGE-2568/91 ALL 10

C 8 : 0 Acido Caprilico	0,03 % p/p
C 10 : 0 Acido Caprinico	0,03 % p/p
C 10 : 1 Acido Caproleico	< 0,01 % p/p
C 12 : 0 Acido Laurico	0,05 % p/p

C 12 : 1 Acido Lauroleico	< 0,01 % p/p
C 13 : 0 Acido Tridecanoico	< 0,01 % p/p
C 13 : 1 Acido Tridecenoico	< 0,01 % p/p
C 14 : 0 Acido Miristico	0,44 % p/p
C 14 : 1 Acido Miristoleico	< 0,01 % p/p
C 15 : 0 Acido Pentadecanoico	0,02 % p/p
C 15 : 1 Acido Pentadecenoico	< 0,01 % p/p
C 16 : 0 Acido Palmitico	14,66 % p/p
C 16 : 1 Acido Palmitoleico	0,82 % p/p
C 17 : 0 Acido Eptadecanoico	0,11 % p/p
C 17 : 1 Acido Eptadecenoico	0,11 % p/p
C 18 : 0 Acido Stearico	5,42 % p/p
C 18 : 1 Acido Oleico	66,57 % p/p
C 18 : 2 Acido Linoleico	10,31 % p/p
C 18 : 3 Acido Linolenico	0,64 % p/p
C 20 : 0 Acido Arachico	0,29 % p/p
C 20 : 1 Acido Eicosenoico	0,54 % p/p
C 22 : 0 Acido Beenico	< 0,01 % p/p
C 22 : 1 Acido Erucico	< 0,01 % p/p
C 24 : 0 Acido Lignocerico	< 0,01 % p/p

Acidi Grassi Saturi : 21,01 % p/p - Acidi Grassi Monoinsaturi : 68,04 % p/p - Acidi Grassi Polinsaturi : 10,95 % p/p

5. Composizione degli zuccheri

(MP-1114-RO/03)

Glucosio	0,12 g/100 g	Galattosio	< 0,01 g/100 g	Fruttosio	0,11 g/100 g
Lattosio	< 0,01 g/100 g	Saccarosio	< 0,01 g/100 g	Maltosio	1,93 g/100 g
Maltotriosio	< 0,01 g/100 g				

6. Confezionamento e imballaggi

Composizione incarto : polietilene / alluminio / carta / poliestere (barriera in alluminio di almeno 7 micron – 18.9 gr/m²)
 grammatura totale : 133,5 ± 7% (gr./m²)
 spessore totale : 110 ± 8% (my)
 permeabilità O₂ : < 0,5
 permeabilità H₂O : < 0,5

Composizione scatola: cartone tipo microtriplo (due onde con spessore - totale c.a 4 mm); Polietilene, Alluminio, Carta, Poliestere; Numero confezioni per scatola: 8; Scatola, dimensioni: 41x36x30h; Incarto, dimensioni: 19x10x29h; Codice Ean scatola : 08 009086 901227; Volume scatola in m³: 0,045; Scatola, peso netto: Kg. 3,200; Scatola, peso lordo: Kg. 3,400; Scatole per pallet: (EUR-EPAL) 42; Altezza euro-pallet compreso legno in cm.: 230.

7. Termine minimo di conservazione (shelf life) :

12 mesi dalla data di produzione

8. Stoccaggio

Conservare in luogo fresco e asciutto / Per un'ottima conservazione de *i Bibanesi*, una volta aperto richiudere il sacchetto con l'apposito sigillo adesivo

9. Luogo di produzione :

Stabilimento di : Bibano di Godega S.U (TV) – Via Borgo Nobili, 9 (A)
 Zoppé di San Vendemiano (TV) – Via Palù, 40/42 (B)

Preparata:	Verificata:	Approvata:
------------	-------------	------------