Scheda	Rev		Data creazione	Validità
PND_750_TB_SAC	**8**	**PANDORO PINETA 750g TB SACCHETTO**	**11/03/2026**	Dal Al

ANAGRAFICA PRODOTTO

Denominazione di Vendita	Pandoro
Codice prodotto finito Deco	C1517871
Codice incarto	C3644103
Ragione Sociale Società	DECO INDUSTRIE S.c.p.a.,
Indirizzo società	via Caduti del Lavoro 2, 48012 BAGNACAVALLO (RA)- Italia
Indirizzo Stabilimento Produttivo	via Braccesca 56, 48124 S. MICHELE (RA)-Italia
EAN 13	8003115851651
ITF 14	18003115851658
Shelf-life/T.M.C.	30 aprile dell'anno successivo all'anno di produzione

DESCRIZIONE PRODOTTO

Descrizione

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale, fabbricato con ingredienti selezionati e con un peso netto finale di 750 g, confezionato in sacchetto e pallettizzato in plateau di cartone.

Ingredienti

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", zucchero, **uova** fresche, **burro**, lievito naturale (acqua, farina di **frumento**, lievito), emulsionante: mono- digliceridi degli acidi grassi, tuorlo d'**uovo** fresco, sale, **latte** scremato in polvere, aromi. Ingredienti bustina di zucchero impalpabile: zucchero, amido di **frumento**, aromi.

Può contenere **soia**, **frutta a guscio** e **senape**.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore	Caratteristico.Esente da sapori anomali.
Aspetto	Forma tipica di un tronco di cono a otto punte
Colore	Tipico
Struttura	Soffice

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/CLAIM

Nutrizionale	100g	* %RI 100g	Unità di misura
Energia Kjoule	1759		kJ
Energia Kcalorie	420		kcal
Grassi	20		g
di cui acidi grassi saturi	11		g
Carboidrati	52		g
di cui zuccheri	22		g
Fibre	1,4		g
Proteine	7,3		g
Sale	0,60		g

Bustina zucchero a velo

I valori sono comprensivi della bustina di zucchero a velo.

Aggiornata secondo il REG. 1169_2011 * Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Nominale	Minimo	Massimo
Umidità (%)	23	21	25
pH	5,5	5,0	6,0
Acidità	4,0	3,0	5,0
aw	0,83	0,80	0,86
T° al confezionamento			36
*altezza/spessore 1pz (mm) al momento del confezionamento	165		
*Peso netto cotto 1pz (g) al momento del confezionamento	700		

* Il prodotto è soggetto a calo peso

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Nominale	Minimo	Massimo
Carica Batterica Tot. (UFC/g)			1000
Lieviti e Muffe (UFC/g)			1000
Coliformi tot. (UFC/g)			10
Salmonelle			assente in 25g
E.Coli (UFC/g)			10
Stafilococchi patogeni			assenti

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

Frammenti di insetto e/o altre impurità Max 75/225g
Peli di roditori Assenti
Infestazioni Assenti

MODALITA' ESPRESSIONE LOTTO

Estensione lotto 8 ore
Modalità codifica lotto L - turno (1 , 2 o 3) - giorno progressivo dell'anno - ultimo cifra dell'anno in corso

ISTRUZIONI D'USO

Modalità di preparazione Versare la bustina di zucchero nel sacchetto, agitare e affettare con coltello a lama seghettata.

MODALITA' DI TRASPORTO/STOCCAGGIO

Modalità conservazione/stoccaggio Mantenere in luogo fresco e asciutto
Condizioni di trasporto Trasportare in condizioni igienico sanitarie idonee e in ambiente asciutto

UNITA' VENDITA'

Descrizione materiale Pellicola in polipropilene (PP 5); fascetta di chiusura in metallo (C/FE 92); bustina di zucchero in plastica (>PET + LDPE <7).

CARATTERISTICHE UNITA' VENDITA

Descrizione	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Peso netto (g)	Peso lordo (g)	tara (g)
Sacchetto	200	200	200	750	762	12

UNITA' TRASPORTO

Descrizione	n° unità vendita/ct	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Peso netto (Kg)	Peso lordo (Kg)	tara (g)
Cartone espositore	12	597	797	211	9,0	10,2	1100

PALLETTIZZAZIONE

Descrizione	Tipologia	n° ct/strato	n° strati	n°ct/pallet	Altezza (m)	peso netto (kg)	peso lordo (compreso pallet) (Kg)
Pallet	CHEP	2	5	10	1,20	90	122

DIAGRAMMA FLUSSO

