

	SPECIFICA TECNICA	SCHEDA: 35 Approvazione del 13.04.2022
	BIBANESI CLASSICI	Rev. 0 del 13.04.2022



i Bibanesi

PIÙ PICCOLI
MONOPORZIONE



1. Identificazione prodotto

DENOMINAZIONE : i Bibanesi PIU' PICCOLI con Olio Extra Vergine di Oliva – Classic
- art. 8

PRODOTTO : Pane tipo “0” con Olio Extra Vergine di Oliva (12%) e Semi di Sesamo (0,2%)

GRAMMATURA CONFEZIONE PRODOTTO : g. 40 - CODICE EAN confezione : 8009086101658

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%).

Preparata: ROBERTA VERLOTTA

Verificata e approvata da RDD: FRANCESCA DA RE

	SPECIFICA TECNICA	SCHEDA: 35 Approvazione del 13.04.2022
	BIBANESI CLASSICI	Rev. 0 del 13.04.2022

Può contenere tracce di **soia** e **senape**.

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'imbiandimento 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 allo stoccaggio (cfr. Punto 8), dalla ridotta umidità del prodotto (max 2,5%) e dall'impiego al 12% di olio extravergine di oliva certificato a bassissima acidità (< 0,5%) e limitato numero di perossidi (< 10) tale da ritardare e rallentare quanto possibile il processo di ossidazione dell'olio e il conseguente irrancidimento.

Grazie al pack in monoporzione, si prestano ad essere serviti al ristorante o come sfizioso stuzzichino durante un aperitivo.

4. Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità g / 100 g 0,74

5. Valori nutrizionali

	per 100g	per 40g
	2011 kJ / 479 kcal	807 kJ/ 192 kcal
Grassi	19 g	7,6 g
di cui: - acidi grassi saturi	4,5 g	1,8 g
Carboidrati	62 g	25 g

Preparata: ROBERTA VERLOTTA

Verificata e approvata da RDD: FRANCESCA DA RE



	SPECIFICA TECNICA	SCHEDA: 35 Approvazione del 13.04.2022
	BIBANESI CLASSICI	Rev. 0 del 13.04.2022

di cui: - zuccheri	2,4 g	0,8 g
Proteine	13 g	5,2 g
Sale	1,9 g	0,76

6. Confezionamento e imballaggi

Composizione incarto : Poliestere / Alluminio / Polietilene

grammatura totale : 147,7 ± 7% (gr./m²)

spessore totale : 125 ± 8% (my)

permeabilità O₂ : < 1

permeabilità H₂O : < 1

Composizione scatola: cartone tipo microtriplo (due onde con spessore - totale c.a 4 mm);

Composizione incarto: Poliestere / Alluminio / Polietilene; Numero confezioni per scatola:

65; Scatola, dimensioni: 40x30x30h; Incarto, dimensioni: 12x2x15,5h; Codice Ean scatola

: 18 009086 101709; Volume scatola in m³: 0,036; Scatola, peso netto: Kg. 2,600; Scatola,

peso lordo: Kg. 3,500; Scatole per pallet: (EUR-EPAL) 56; 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.

9. Luogo di produzione:

Stabilimento di: Via Palù, 40/42 - ZOPPE' di SAN VENDEMIANO 31020 (TV) ITALIA

- (B)

Azienda con sistema qualità certificato:



Preparata: ROBERTA VERLOTTA

Verificata e approvata da RDD: FRANCESCA DA RE