



ADETIN CC DISTRIBUTION
PARTENERUL TĂU ÎN EXCELENȚĂ

FIȘĂ TEHNICĂ – PANKO CLASIC

1. Informații generale

- **Denumire produs:** Panko Clasic
- **Categorie:** Pesmet japonez
- **Tip:** Granulație fină (Classic Small)
- **Producător:** Brand Food Zrt., Ungaria
- **Data emiterii specificației:** 06.01.2026
- **Coduri EAN:** 5999885491452, 5999885491346, 5999885491230, 5999885491933

2. Descriere produs

Panko Clasic este un pesmet japonez de înaltă calitate, obținut din făină de grâu nealbită. Datorită texturii sale uniforme și aerate, oferă preparatelor o crustă crocantă și aurie, fiind ideal pentru aplicații culinare profesionale și casnice.

3. Ingrediente

- Făină de grâu nealbită: 94–96%
- Zahăr: <1%
- Sare: <2%
- Drojdie: <2%
- Ulei de cocos nehidrogenat: <1%

Alergeni: Conține gluten.

4. Valori nutriționale (per 100 g)

Parametru	Valoare
Energie	1579 kJ / 372 kcal
Proteine	15 g
Carbohidrați	73 g

Parametru	Valoare
din care zaharuri	5,5 g
Fibre	3,5 g
Grăsimi	1,6 g
din care acizi grași saturați	0,7 g
Sare	0,55 g

5. Caracteristici senzoriale

- **Aspect:** Fulgii fini, neregulați
 - **Culoare:** Alb-crem
 - **Miros:** Neutru
 - **Gust:** Curat, specific produselor de panificație
-

6. Caracteristici fizice

- **Densitate aparentă:** 295–320 g/l

Granulație

Dimensiune particule Procent

< 1000 μm	0–5%
4000 μm	35–40%
6000 μm	31–35%
9000 μm	10–14%
12000 μm	10–16%

7. Parametri microbiologici

Parametru	Limita maximă
Număr total de germeni	≤ 1.000 ufc/g
Enterobacterii	$\leq 5 \times 10^2$ ufc/g
Drojii	≤ 10 ufc/g
Mucegaiuri	≤ 10 ufc/g
Stafilococi coagulazo-pozitivi	Absenți
Salmonella	Absentă în 25 g
E. coli	Absentă

8. Conformitate și siguranță

- Fără organisme modificate genetic (Non-GMO)
- Fără aditivi (E-uri)
- Neiradiat
- Fără nanotehnologie
- Conform legislației Uniunii Europene privind siguranța alimentară

9. Depozitare și termen de valabilitate

- **Condiții de depozitare:** A se păstra la loc uscat și răcoros
- **Termen de valabilitate:** 365 zile
- **Termen minim la livrare:** 345 zile
- **După deschidere:** A se consuma în maximum 30 de zile

10. Aplicații culinare

- Șnițel și tonkatsu
- Nuggets și strips de pui
- Pește pane și fructe de mare
- Cașcaval pane și legume pane
- Chiftele și crochete
- Preparare la friteuză, tigaie sau cuptor

11. Avantaje competitive

- Textură uniformă și crocantă
- Absorbție redusă de ulei
- Culoare aurie constantă
- Ingrediente simple și naturale
- Ideal pentru HoReCa și retail
- Alternativă premium la pesmetul tradițional