

# PANINO MAIS E CURCUMA

**PRODOTTO DA FORNO**

**BAKERY PRODUCT**

**Prodotto Congelato / Frozen Product**



**1. CODICE PRODOTTO/EAN /PRODUCT CODE/EAN** **PAN20 801933310451**

**2. CARATTERISTICHE / FEATURES**

	U.M.	Valore standard Standard value	Scostamento Tolerance
PESO NETTO DICHIARATO (15 PEZZI) NET WEIGHT (15 PIECES)	g	1.500	± 30
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ UNIT LENGTH	mm	150	± 15
ALTEZZA UNITARIA / UNIT HEIGHT	mm	80	± 15

**3. INGREDIENTI / INGREDIENTS**

(IT) Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, lievito, sale, olio di girasole, destrosio, malto di **FRUMENTO**, mais frantumato, semi di girasole, curcuma (0.15%), semi di lino giallo (1%), semi di lino scuro (2%). In superficie semi di zucca, semi di **MIGLIO**, semi di lino scuro.

(EN) **WHEAT** flour type 0, water, yeast, salt, sunflower oil, dextrose, malt (**WHEAT**), corn, sunflower seeds, turmeric (0.15%), yellow flax seeds (1%), dark flax seeds (2%). Topping pumpkin seeds, **MILE** seeds, dark flax seeds.

**4. IMBALLAGGIO / PACKAGING**

Dimensioni confezione / wrapping size	600 + 400 x 580 mm	PESO/WEIGHT	20g circa/around
Dimensioni scatola / carton size	130x290x390 mm	PESO/WEIGHT	280g circa/around

**5. PALLETTIZZAZIONE / PALLET**

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL (800 x 1.200 x 150 mm) CON LA SEGUENTE COMPOSIZIONE:  
THE PRODUCT IS STOCKED ON EPAL PALLET (800 x 1.200 x 150 mm) AS FOLLOW:

CONFEZIONI PER SCATOLA/ WRAPPINGS PER CARTON	<b>1</b>	SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER	<b>8</b>
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	<b>15</b>	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	<b>120</b>
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	<b>2.100 mm</b>		

**6. MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE INSTRUCTIONS**

PRODOTTO CONGELATO. SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

**DA CONSERVARE AD UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA -10°C E -20°C.**

**Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 48 ore dallo scongelamento.**

FROZEN PRODUCT. SHELF LIFE: 15 MONTHS FROM PRODUCTION DATE.

**STORE AT A TEMPERATURE BETWEEN -10°C AND -20°C.**

**Do not refreeze after thawing and consume within 48 hours.**

**Glaxi Pane s.r.l.**

Via Einstein n.21/A - 35010 Cadoneghe (PD) tel. 049.8873766 fax 049.8889830 e.mail: [info@glaxipane.com](mailto:info@glaxipane.com)

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita; le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-fisiche e la formulazione del prodotto, devono ritenersi indicative e non impegnative.

This data sheet does not constitute sales specifications; the reported information, about the physico-chemical characteristics and the formulation of the product, must be considered indicative and not binding.

## 7. INDICAZIONI ALLERGENI / ALLERGENS

Può contenere tracce di soia, latte, sesamo, uova e loro derivati.

The product may contain, soy, milk, sesame, eggs and their derivatives.

<i>Allergene / Allergen</i>	<i>Presente/ Assente/ Tracce Present/ Absent/ Traces</i>	<i>Ingrediente che lo contiene Ingredient containing</i>	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <b>Cereals containing gluten and products thereof</b>	Presente <b>Present</b>	Farina di grano tenero tipo 0, farina di frumento maltato <b>Soft wheat flour, malted wheat flour</b>	Ingrediente <b>Ingredient</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <b>Crustaceans and products thereof</b>	Assente <b>Absent</b>		
Uova e prodotti a base di uova <b>Eggs and products thereof</b>	Possibili tracce <b>Possible Traces</b>	Tuorlo d'uovo <b>Egg yolk</b>	Contaminazione crociata <b>Cross contamination</b>
Pesci e prodotti della pesca <b>Fish and products thereof</b>	Assente <b>Absent</b>		
Arachidi e prodotti a base di arachidi <b>Peanuts and products thereof</b>	Assente <b>Absent</b>		
Soia e prodotti a base di soia <b>Soybeans and products thereof</b>	Possibili tracce <b>Possible Traces</b>	Farina di soia <b>Soy flour</b>	Contaminazione crociata <b>Cross contamination</b>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <b>Milk and products thereof (including lactose)</b>	Possibili tracce <b>Possible Traces</b>	Latte scremato in polvere <b>Skimmed Milk Powder</b>	Contaminazione crociata <b>Cross contamination</b>
Frutta a guscio e i loro prodotti <b>Nuts and products thereof</b>	Assente <b>Absent</b>		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <b>Sesame seeds and products thereof</b>	Possibili tracce <b>Possible Traces</b>	Semi di sesamo <b>Sesame seeds</b>	Contaminazione crociata <b>Cross contamination</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg <b>Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/Kg</b>	Assente <b>Absent</b>		
Sedano e prodotti a base di sedano <b>Celery and products thereof</b>	Assente <b>Absent</b>		
Senape e prodotti a base di senape <b>Mustard and products thereof</b>	Assente <b>Absent</b>		
Lupino e prodotti a base di lupino <b>Lupin and products thereof</b>	Assente <b>Absent</b>		
Molluschi e prodotti a base di molluschi <b>Molluscs and products thereof</b>	Assente <b>Absent</b>		

## 8. VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g		
VALORE ENERGETICO/ <b>Energetic value</b>	1075	kJ
	255	Kcal
GRASSI / <b>Fats</b>	5,3	g
<i>di cui acidi GRASSI SATURI / of which saturates</i>	0,6	g
CARBOIDRATI / <b>Carbohydrates</b>	43,5	g
<i>di cui ZUCCHERI/ of which sugar</i>	1,3	g
FIBRA ALIMENTARE / <b>Fiber</b>	2,4	g
PROTEINE / <b>Proteins</b>	7,0	g
SALE / <b>Salt</b>	2,4	g

## 9. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL VALUES

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORE / Value
CARICA MICROBICA TOTALE / Total microbial count	< 1.000 UFC/1 g
COLIFORMI TOTALI / Total coliforms	< 10 UFC/1 g
ESCHERICHIA COLI/ ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/1 g
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI / Staphylococci – coagulase positive	< 10 UFC/1 g
SALMONELLA / SALMONELLA	assente/absent/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES / LISTERIA MONOCYTOGENES	assente/absent/25 g
MICETI/ Mycetes	
<i>Muffe / Moulds</i>	< 10 UFC/1 g
<i>Lieviti / Yeasts</i>	< 10 UFC/1 g

### Glaxi Pane s.r.l.

Via Einstein n.21/A - 35010 Cadoneghe (PD) tel. 049.8873766 fax 049.8889830 e.mail: [info@glaxipane.com](mailto:info@glaxipane.com)

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita; le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-fisiche e la formulazione del prodotto, devono ritenersi indicative e non impegnative.  
This data sheet does not constitute sales specifications; the reported information, about the physico-chemical characteristics and the formulation of the product, must be considered indicative and not binding.