

RIFILATO GROSSO AI CEREALI

PANE DI TIPO 0 CON OLIO DI GIRASOLE

BREAD TYPE 0 WITH SUNFLOWER OIL

Prodotto Congelato / Frozen Product



1. CODICE PRODOTTO/EAN / PRODUCT CODE/EAN

CAR17 8019333101911

2. CARATTERISTICHE / FEATURES

	U.M.	Valore standard Standard value	Scostamento Tolerance
PESO NETTO (NUMERO FETTE 32+2) NET WEIGHT (SLICES NUMBER 32+2)	g	1.650	± 50
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH	mm	130	± 04
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	130	± 04
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	15	± 01
LUNGHEZZA CONFEZIONE/ WRAPPING LENGTH	mm	500	

3. INGREDIENTI / INGREDIENTS

(IT) Farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, farina di **FRUMENTO** maltato 8%, olio di girasole, sale, lievito, destrosio, emulsionanti: E472e.

(EN) **WHEAT** flour, water, malted **WHEAT** flour 8%, sunflower oil, salt, yeast, dextrose, emulsifiers: E472e.

4. IMBALLAGGIO / PACKAGING

Dimensioni confezione / wrapping size 780 x 290 mm PESO/WEIGHT 20 g circa/around
Dimensioni scatola / carton size 285 x 285 x 510 mm PESO/WEIGHT 700 g 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	4	SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER	6
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	7	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	42
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	2.150 mm		

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

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.

The present card technique doesn't constitute specification of sale; the brought information, around the characteristics chemical-physics and the formulation of the product, must consider indicative and not binding.

7. INDICAZIONI ALLERGENI / ALLERGENS

Può contenere tracce di soia, latte, semi di sesamo e uova.

May contain traces of soy, milk, sesame seeds and eggs.

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

8. VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g		
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	1077,7	kJ
	254,7	Kcal
GRASSI / Fats	3,2	g
di cui acidi GRASSI SATURI / of which saturates	0,4	g
CARBOIDRATI / Carbohydrates	48,4	g
di cui ZUCCHERI/ of which sugar	1,4	g
FIBRA ALIMENTARE / Fiber	1,5	g
PROTEINE / Proteins	7,3	g
SALE / Salt	2,3	g

9. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

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	
Muffe / Moulds	< 10 UFC/1 g
Lieviti / Yeasts	< 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

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.

The present card technique doesn't constitute specification of sale; the brought information, around the characteristics chemical-physics and the formulation of the product, must consider indicative and not binding.