

TOS ST. CEREALI GRANI GROSSO

PANE TIPO 0 CON CEREALI MALTATI
BREAD TYPE 0 WITH MALTED CEREALS
Prodotto Congelato/ Frozen Product



1. **CODICE PRODOTTO/EAN / PRODUCT CODE/EAN** **TOS11** 8019333101195

2. **CARATTERISTICHE/ FEATURES**

	U.M.	Valore standard Standard Values	Scostamento Tolerance
PESO NETTO DICHIARATO (24+2 FETTE) NET WEIGHT (24+2 SLICES)	g	1.000	± 50
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH	mm	175	± 5
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	150	± 5
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	15	± 1
LUNGHEZZA CONFEZIONE / WRAPPING LENGTH	mm	385	

3. **INGREDIENTI / INGREDIENTS**

(IT) Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, lievito, sale, farina di **CEREALI** maltati (**FRUMENTO**), fiocchi di **GRANO** tenero maltati.

(EN) Soft **WHEAT** flour, water, yeast, salt, malted flour **CEREALS (WHEAT)**, malted **WHEAT** flakes.

4. **IMBALLAGGIO / PACKAGING**

Dimensioni confezione / wrapping size 430 x 600 mm PESO/WEIGHT 20 g circa/around
Dimensioni scatola / carton size 160x420x552 mm mm PESO/WEIGHT 540 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 1200 x 150 mm) AS FOLLOW:

CONFEZIONI PER SCATOLA/ WRAPPINGS PER CARTON	3	SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER	4
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	10	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	40
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	1.750 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.

Antico Forno della Romagna Srl

Stabilimento di 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.

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, 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 containing</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 / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g		
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	815,2	KJ
	192,3	Kcal
GRASSI/ Fats	1,0	g
<i>di cui acidi GRASSI SATURI of which saturates</i>	0,8	g
CARBOIDRATI / Carbohydrates	38,2	g
<i>di cui ZUCCHERI/ of which sugar</i>	0,5	g
FIBRA ALIMENTARE / Fiber	1,7	g
PROTEINE / Proteins	6,7	g
SALE / Salt	1,2	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	
<i>Muffe / Moulds</i>	< 10 UFC/1 g
<i>Lieviti / Yeasts</i>	< 10 UFC/1 g

Antico Forno della Romagna Srl

Stabilimento di 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.
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.