



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Forno della Rotonda S.p.A.  
Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)  
Tel. 02/96651.311 - Fax 02/96451052 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:  
15/04/2012

Data aggiornamento:  
20/05/2018

Rev.  
02

Pagina 1 di 2

Codice prodotto  
**00246**

Denominazione commerciale:  
**CIABATTA PATATA 250g**

**EAN 13**  
8004306002463

**EAN 14**  
08004306000179

**Ean 13 etichetta confezione**  
NO

**Descrizione estesa (compresa i componenti):**

cassa americana avana in cartone ondulato con etichetta, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di cartene preformato da bobina, contenente il pane sfuso.

### SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	32 pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	8.000 kg	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	8.750 kg		
Lunghezza imballo	592 mm	N° colli / strato	4
Larghezza imballo	390 mm	N° strati	6
Altezza imballo	300 mm	Totale colli	24
Volume imballo	69.3 dm <sup>3</sup>	Altezza totale bancale (compreso pallet)	1950 mm

**CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA:**

i prodotti devono essere trasportati tramite automezzi in condizioni igieniche idonee, in ambiente asciutto, ad una temperatura di -18°C ±3 max.

**Etichettatura:** secondo normativa vigente.

**Denominazione di vendita (etichetta, sacchetto):** pane di tipo "0" alla patata, parzialmente cotto e surgelato.

**Ingredienti in ordine ponderale decrescente (etichetta, sacchetto):**

farina di **GRANO TENERO** tipo "0", acqua, fiocchi di patate (8%: Patate disidratate in fiocchi; emulsionante E 471 (mono- e di-gliceridi degli acidi grassi); conservante E 223 (**METABISOLFITO DI SODIO**); antiossidante E 304 (palmitato di ascorbile); regolatore d'acidità E 330 (acido citrico); stabilizzante E 450i (**DIFOSFATO DISODICO**); spezie), sale, lievito, olio extra vergine d'oliva (0.7%), **GLUTINE**.

Contiene: **GLUTINE, SOLFITI**

**ALLERGENI:** può contenere tracce di: **SOIA E DERIVATI, LUPINO E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SESAMO E FRUTTA A GUSCIO (NOCI)**

**Conservazione (etichetta, sacchetto):** Temperatura di conservazione: -18°C max.

**Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichetta, sacchetto):**

introdurre il pane ancora surgelato nel forno a temperatura fra i 180 ed i 190°C per un tempo minimo di 18/20 minuti.

Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro le 24 ore.

**Lotto di produzione:** intera giornata produttiva

**Codice (imballo):** L + codice numerico a 4 cifre:

ultima cifra dell'anno seguita dal giorno progressivo dell'anno, secondo il calendario Giuliano.

**TMC:**

**Modalità espressione (imballo):** Da consumarsi preferibilmente entro la fine di: mm/aaaa

**Conservabilità:** 12 mesi

**Stabilimento produttivo:** prodotto e confezionato nello stabilimento di Caronno Pertusella (VA) Italia

**Controllo metrologico:** Conformi alla legge 391 del 26.05.1980



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Forno della Rotonda S.p.A.  
Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)  
Tel. 02/96651.311 - Fax 02/96451052 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:  
15/04/2012

Data aggiornamento:  
20/05/2018

Rev.  
02

Pagina 2 di 2

Codice prodotto  
**00246**

Denominazione commerciale:  
**CIABATTA PATATA 250g**

### Valori Dimensionali

Parametri	Dato	limiti
peso	250g	±10 g

### Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	1098/ 262(kj/kcal)
Grassi	1,9 g di cui acidi grassi saturi 0,3 g
Carboidrati	54.5 g di cui zuccheri 1.3g
Fibre	2.34 g
Proteine	6,8 g
Sale	2,0 g

### Valori microbiologici

Parametri Parameters	Standard	Metodo Control methods
Conta totale Total plate count	<10000 ufc/g	UNI ISO 4833(2003)
Enterobacteriacee	<10 ufc/g	ISO 7402
Escherichia-coli	<10 ufc/g	AOAC 991.14 (2000)
Staphilococcus coagulase +	<10 ufc/g	ISO 6888-2 (1999) AMD.1 (2003)
Lieviti (Yeast)	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Muffe (Moulds)	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Bacillus subtilis	<100 ufc/g	ML 08.00
Salmonella	Absent /25g	ISO 6579 (2002)
Listeria monocytogenes	Absent /1g	ISO 11290-1 (1996)

### Contaminanti

**Contaminanti chimici** Chemical contamination

assenti in conformità ai regolamenti comunitari specifici

**Contaminanti biologici e fisici**

**Biological and physical contamination:**

Insetti (vivi o morti)	Insects (dead or alive)	Assenti	absent
Roditori, uccelli, altri animali e parti	Rodents, birds, other animals or pieces	Assenti	absent
Capelli umani o peli di animali	Uman hairs or animal coat	Assenti	absent
Corpi metallici e non metallici	Metal parts or non-metal parts	Assenti	absent