



DUCHESSINA 100G DLF Codice prodotto : 28036



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Cotto

Specifiche prodotto

Peso (g) prodotto venduto 100,00 (+/- 7.5)
Lunghezza(cm) 22 (+/- 1.5)

Pane cotto e surgelato.

GTIN/EAN prodotto :	03291810280363	GTIN/EAN cartone :	3291811168615
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	42 (42 x 1)
Strati / bancale	5	Dim. del cartone in mm L x l x h	400x300x370
Cartoni / bancale	40	Peso netto del cartone (kg)	4.200
Unità / bancale	1680	Peso lordo del cartone (kg)	4.700
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	273 Giorno(i)
Peso lordo, bancale incluso (kg)	211		
Altezza, bancale incluso (cm)	200		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Morbido e generoso pane con latte e olio, già cotto con 8 scarificazioni.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, acqua, lievito, zucchero ,sale 1.3%, **glutine di grano tenero**, materia grassa vegetale (olio di palma non idrogenato, sciroppo di glucosio, proteina di **latte**, stabilizzanti: E451), **latte** scremato in polvere, curcuma, agente di trattamento della farina: E300.

Eventuale presenza di **semi di sesamo** e **frutta a guscio**.

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1110	1180	1110	13
Energia (kcal)	262	279	262	13
Grassi (g)	1.8	1.9	1.8	3
di cui acidi grassi saturi (g)	0.6	0.7	0.6	3
Carboidrati (g)	52	55.3	52	20
di cui zuccheri (g)	3.8	4.1	3.8	4
di cui amido	48	51	48	27
Fibre (g)	2.9	3.1	2.9	12
Proteine (g)	8	8.5	8	16
Sale (g)	1.31	1.40	1.3	22

*AR : assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|-----------------------------------|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ No OGM |
| ✓ Senza alcool | ✓ Non ionizzato |



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 3 min a 180 °C



Decongelazione

ISTRUZIONI D'USO :

Due modalità di preparazione:

- Senza forno: lasciare scongelare per circa 30 minuti.
- Con forno: senza scongelare, fare dorare il prodotto in forno ventilato per circa 3 minuti a circa 180°C.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=1000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Listeria monocytogees UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=10	