

SCHIACCIATINA OLIO PRET.130 G

| | | |
|---|--|---|
| Codice prodotto: | 47737 | |
| Denominazione di vendita: | Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato | |
| Marchio | Lanterna Alimentari | |
| Colore: | Giallo dorato | |
| Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente) | Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, semola di GRANO duro rimacinata, olio extra vergine di oliva 4.3%, sale, lievito di birra | |
| Avvertenze: | Può contenere tracce di latte, frutta a guscio, pesce | |
| Peso singolo pezzo g: | 130 +/- 10% | |
| Dimensioni prodotto mm: | 240 ± 10 x 80 ± 10 x 34 ± 5 | |
| Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C): | 12 mesi dalla data di produzione | |
| Modalità di conservazione: | Nel congelatore: **** 0 *** -18°C | Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione |
| | ** -12°C | 1 mese |
| | * -6°C | 1 settimana |
| | Nello scomparto del ghiaccio | 3 giorni |
| | Nel frigorifero | 24 ore |
| | Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento | |
| Trasporto: | - 18° C | |
| Suggerimenti per la preparazione: | Cottura in forno a 210 - 220°C per 6-7' | |

| Tabella Allergeni: | Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta | | Può contenere tracce di | |
|--|--|----|-------------------------|----|
| | SI | NO | SI | NO |
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | X (frumento) | | | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X | | X |
| Uova e prodotti a base di uova | | X | | X |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | X | X | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | X | | X |
| Soia e prodotti a base di soia | | X | | X |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), | | X | X | |
| Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti | | X | X | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | X | | X |
| Senape e prodotti a base di senape | | X | | X |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | X | | X |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale | | X | | X |
| Lupini e prodotti a base di lupini | | X | | X |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | X | | X |

Confezionamento e imballaggio

| | |
|------------------------------------|---|
| Modalità di confezionamento: | 8 confezioni ciascuna da 2 pezzi- confezionati in film plastico idoneo al contatto con gli alimenti |
| Tipo di cartone: | Cartone di color avana logo Lanterna |
| Dimensioni esterne del cartone mm: | 400x300x173 |
| Peso cartone kg: | 2.08 kg (netto), 2.34 kg (lordo) |
| Codice EAN cartone: | 8026495704324 |

Pallettizzazione

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Numero cartoni per strato: | 8 |
| Numero strati per pallet: | 9 |
| Numero cartoni per pallet: | 72 |
| Peso netto del pallet kg: | 149.76 |
| Dimensioni del pallet mm: | 800 x 1200 x 1572 |
| Codice EAN bancale: | 8026495477372 |
| Tipo di pallet: | EPAL |

Caratteristiche microbiologiche

| Parametri | Valori |
|--|----------------|
| Carica batterica mesofili cfu/g | <10000 |
| Enterobatteri totali cfu/g | <100 |
| Escherichia coli cfu/g | <10 |
| Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g | <100 |
| Muffe cfu/g | <1000 |
| Lieviti cfu/g | <500 |
| Salmonelle spp. in 25 g | Assente in 25g |
| Listeria monocytogenes in 25 g | Assente in 25g |

Tabella Nutrizionale

| Parametri | Valori medi |
|------------------------------------|-------------|
| Valore energetico medio kJ/100 g | 1133 |
| Valore energetico medio kcal/100 g | 267 |
| Grassi g/100g | 1.7 |
| Di cui acidi grassi saturi g/100 g | 0.3 |
| Carboidrati g/100g | 52.7 |
| Di cui zuccheri g/100 g | 2.6 |
| Proteine g/100 g | 8.9 |
| Sale g/100 g | 1.5 |