

BUGHY 80g PRET.

Codice prodotto:	49116	
Marchio:	Agritech	
Denominazione di vendita:	Pane di tipo "o" con strutto e olio di oliva, parzialmente cotto e surgelato	
Descrizione:	Pane di forma ellittica con forellini visibili sulla faccia superiore e disposti regolarmente	
Colore:	Leggermente dorato	
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	farina di GRANO tenero di tipo "o", acqua, strutto emulsionato (strutto raffinato 3,3%, acqua, destrosio, zucchero, emulsionante E471, correttore di acidità: E330, conservante: E202), olio di oliva (2,0%), lievito, sale, Farina di FRUMENTO maltato, estratto di malto (ORZO), emulsionante: E472e, destrosio.	
Avvertenze:	Può contenere tracce di soia e loro derivati, latte e loro derivati (compreso il lattosio), sesamo e loro derivati.	
Peso singolo pezzo g:	80 +/- 5 g	
Dimensioni prodotto mm:	205 x 85 +/- 10 mm	
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:	Scongelare a temperatura ambiente per 10 minuti, cuocere in forno caldo a 180°C per circa 5 minuti o su piastra. La temperatura di cottura può variare a	

seconda del tipo di forno utilizzato.				
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 (GRANO, ORZO)			
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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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:	6 confezioni da 720g/ cadauna per cartone, stampate in materiale plastico idoneo al contatto con alimenti
Numero pezzi per confezione:	9
Codice EAN confezione	8001996200391
Tipo di cartone:	cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	440 x 295 x 257
Peso cartone kg:	4,320 kg (netto); 4,770 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8001996707791

Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	6
Numero strati per pallet:	8
Numero cartoni per pallet:	48
Peso netto del pallet kg:	207,36
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 2206
Codice EAN bancale:	8001996107805
Tipo di pallet:	EPAL

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	≤1000
Enterobatteri totali cfu/g	≤100
Escherichia coli cfu/g	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g	≤100
Muffe cfu/g	≤500
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	1351
Valore energetico medio kcal/100 g	321
Grassi g/100g	7,5
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	2,5
Carboidrati g/100g	52
Di cui zuccheri g/100 g	2,8
Proteine g/100 g	10
Sale g/100 g	1,5