

### INFORMAZIONI GENERALI

NOME PRODOTTO	<b>RUSTICO AI CEREALI</b>
CODICE PRODOTTO	145
DENOMINAZIONE LEGALE	PANE di tipo "0" con olio di semi di girasole. Prodotto surgelato
CODICE EAN CARTONE	08015063001453
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto destinato ad un uso professionale

### MISURE DEL PRODOTTO

peso singolo filone (g.) ca.:	1200	lunghezza fetta (cm):	16 ± 2
numero fette per confezione:	22 + 2 laterali	larghezza fetta alla base (cm):	16 ± 1
		altezza / spessore fetta (cm):	1,6 ± 2%

### SHELF LIFE e MODALITA' DI CONSERVAZIONE

12 mesi a - 18°C .

Prodotto surgelato: una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 48 ore

- Per il prodotto destinato all'utilizzatore finale: la data di scadenza è riportata nell'etichetta applicata su ciascuna confezione.
- Per il prodotto destinato a lavorazione industriale: la data di scadenza è riportata nel foglio di grande imballo applicato sul pallet, mentre nella clip di chiusura di ciascuna confezione è stampata la data di produzione.

### INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, semi di girasole decorticati, olio di semi di girasole 4%, lievito di birra, sale, farina tostata d'ORZO maltato, emulsionante: E 472e.

### ALLERGENI (ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011)

<b>Presenti</b> (ingredienti della ricetta)	GLUTINE
<b>Presenza possibile</b> (per cross-contamination)	SOIA e LATTE

### ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il prodotto non contiene OGM ai sensi delle vigenti leggi (in particolare i Regolamenti CE nn. 1829/2003 e 1830/2003)

### DICHIARAZIONE DI NON IRRADIAZIONE

Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti irradiati

### MODALITA' DI PREPARAZIONE:

Lasciare scongelare a temperatura ambiente per circa 2/3 ore poi farcire a piacere

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE:	Unità di Misura	Valori Limite
Carica Mesofila Totale a 30°C	ufc/g	≤ 100.000 ufc/g
Muffe e Lieviti	ufc/g	≤ 10.000 ufc/g
Escherichia coli	ufc/g	≤ 100 ufc/g
Staphylococcus aureus	ufc/g	≤ 1.000 ufc/g
Bacillus cereus a 30°C	ufc/g	≤ 100 ufc/g
Salmonella spp.	in 25 g	assente / 25 g
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente / 25 g

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi su 100 g.)**

Energia	1146 kJ ; 271 kcal		di cui Zuccheri	1,1	g
Grassi	4,1	g	Proteine	8,6	g
di cui acidi grassi Saturi	0,5	g	Sale	1,4	g
Carboidrati	48	g			

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

Imballo primario (sacchetto in plastica)		Imballo secondario (scatola in cartone)	
Lunghezza sacchetto (mm):	660	Lunghezza scatola (mm):	590
Larghezza sacchetto (mm):	300	Larghezza scatola (mm):	390
Spessore del film (my):	35	Altezza scatola (mm):	165
Peso sacchetto (g) ca.:	17	Peso cartone (tara) (g) ca.:	525
		Peso contenuto (netto) (Kg) ca.:	3,6
n° sacchetti per scatola:	3	Peso lordo (cartone+contenuto) (Kg) ca.:	4,1

MISURA DEL PALLET	Epal 80x120
Cartoni per strato:	4
Strati per pallet:	12
Cartoni per pallet:	48
Altezza totale pallet (cm) ca.:	213

**IMMAGINE DEL PRODOTTO (solo a scopo illustrativo)**

