



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

Data prima emissione:  
15/04/2012

Data aggiornamento:  
14/08/2014

Rev.  
01

Pagina 1 di 1

Codice prodotto  
**00101**

Denominazione commerciale:  
**BAGUETTE PRESTIGE 290g**

**EAN 13**  
8004306001015

**EAN 14**  
08004306000209

**Ean 13 etichetta confezione**  
NO

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

cassa americana avana in cartone ondulato, 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	40 pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	11.600 kg	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	12.350 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 (sacchetto):** pane di tipo "0", parzialmente cotto e surgelato.

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

farina di **GRANO TENERO** tipo "0", acqua, lievito, sale, **GLUTINE**.  
Contiene: **GLUTINE**

**Conservazione (imballo, sacchetto):** temperatura di conservazione: -18°C max.

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

introdurre il pane ancora surgelato nel forno a temperatura fra i 180 ed i 190°C per un tempo minimo di 22/24 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