



Glaxi Pane s.r.l.

Via Einstein n.21/A – 35010 Cadoneghe (PD) tel 049.8873766 fax 049.8889830 e.mail info@glaxipane.com

BAGUETTE LUNGA – 110 g

1. **CODICE PRODOTTO/EAN** BAG25 8435048234636

2. **ELENCO INGREDIENTI:**

Farina di **FRUMENTO**, acqua, lievito, sale iodato, glutine di **FRUMENTO**, enzimi ed agente di trattamento della farina (E300).

3. **MODALITÀ D'USO:**

Temperatura forno	Tempo di cottura
180-200 °C	16-18 min

Il tempo di cottura può variare in base al tipo di forno utilizzato e alla quantità di prodotto inserita.

4. **CARATTERISTICHE:**

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO DICHIARATO	g	7.480	-
LUNGHEZZA PRODOTTO	mm	280	± 5
LARGHEZZA PRODOTTO	mm	60	± 5
PESO SINGOLO PRODOTTO	g	110	± 10

5. **IMBALLAGGIO:**

SCATOLA IN CARTONE ONDULATO CONTENENTE 1 CONFEZIONE DA 68 PEZZI.

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL (800x1.200 mm) CON LA SEGUENTE COMPOSIZIONE:

SCATOLE PER STRATO	4	TOTALE SCATOLE	32
STRATI PER PALLET	8	ALTEZZA PALLET	2.100 mm

6. **CONSERVAZIONE:**

PRODOTTO SURGELATO. SCADENZA 12 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

7. **DA CONSERVARE AD UNA TEMPERATURA MINIMA DI -18 C.**

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato.

¹ La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita; le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-fisiche e la formulazione del prodotto, devono ritenersi indicative e non impegnative.

8. TABELLA ALLERGENI

Contiene glutine. Può contenere tracce di uova e derivati, soia, latte e derivati, sesamo, lupino e derivati.

Allergene	Presente/ Assente/Tracce	Ingrediente che lo contiene	Ingrediente usato nello stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	Presente	Farina di frumento, glutine di frumento	Ingrediente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente		
Uova e prodotti a base di uova	Possibili tracce		x
Pesci e prodotti a base di pesce	Assente		
Arachidi e prodotti a base di arachide	Assente		
Soia e prodotti a base di soia	Possibili tracce		x
Latte e prodotti a base di latte o contenenti lattosio	Possibili tracce		x
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	Assente		
Sesamo e prodotti a base di sesamo	Possibili tracce		x
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg	Assente		
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente		
Senape e prodotti a base di senape	Assente		
Lupino e prodotti a base di lupino	Possibili tracce		x
Molluschi e prodotti a base di mollusco	Assente		

Valori Nutrizionali:

Prova analitica	VALORE U. MISURA
VALORE ENERGETICO	245 Kcal/100 g 1025,8kj/100g
PROTEINE	8,0 g/100 g
CARBOIDRATI	50 g/100 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	3,5 g/100 g
GRASSI	1,0 g/100g
<i>di cui GRASSI SATURI</i>	0,2 g/100 g
SALE	1,3 g/100 g

Analisi microbiologica:

Carica Aerobica mesofila	<10 5 ufc/g
Enterobatteri	<10 2 ufc/g
Escherichia Coli	Assente/g
Stafilococco	<100 ufc/g
Salmonella	Assente/25 g



¹ La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita; le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-fisiche e la formulazione del prodotto, devono ritenersi indicative e non impegnative.