



Glaxi Pane s.r.l.

Via Einstein n.21/A – 35010 Cadoneghe (PD) tel 049.8873766 fax 049.88898930 e.mail info@glaxipane.com

## PUGLIESE GRANDE STAMPATA PANE TIPO '0' Prodotto congelato

1. **CODICE PRODOTTO/EAN**                    **PUG03**                    8019333100815  
2. **CARATTERISTICHE**

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO CONFEZIONE	g	1.200	± 30
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA	mm	190	± 02
ALTEZZA FETTA SINGOLA	mm	100	± 05
SPESSORE FETTA SINGOLA	mm	15	± 02
<b>LUNGHEZZA CONFEZIONE</b>	<b>mm</b>	<b>380</b>	

3. **INGREDIENTI**

Farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, lievito, sale, farina di cereali maltati (**FRUMENTO**).

4. **IMBALLAGGIO**

DIMENSIONI confezione : 430 x 600 mm                    PESO: 20 g circa  
DIMENSIONI scatola : 395 x 395 x 230 mm                    PESO: 600 g

5. **PALLETIZZAZIONE**

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL ( 800 x 1.200mm ) CON LA SEGUENTE COMPOSIZIONE.

CONFEZIONI PER SCATOLA	3	SCATOLE PER STRATO	6
STRATI PER PALLET	8	TOTALE SCATOLE	48
ALTEZZA PALLET	1.850 mm		

6. **MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

PRODOTTO CONGELATO. SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE  
**DA CONSERVARE AD UNA TEMPERATURA DI -18 °C.**

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 48 ore dallo scongelamento.

## 7. INDICAZIONI ALLERGENI

Contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, latte, soia, uova e loro derivati.

<i>Allergene</i>	<i>Presente/ Assente/Tracce</i>	<i>Ingrediente che lo contiene</i>	<i>Ingrediente usato nello stabilimento</i>
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	Presente	Farina di frumento, farina di cereali maltati	Ingrediente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente		
Uova e prodotti a base di uova	Possibili tracce	Tuorlo d'uovo	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	Farina di soia	X
Latte e prodotti a base di latte o contenenti lattosio	Possibili tracce	Proteine del latte	
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	Assente		
Sesamo e prodotti a base di sesamo	Possibili tracce	Sesamo	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	Assente		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	Assente		

## 8 ANALISI PRODOTTO

Prova analitica	VALORE U. MISURA	METODO DI PROVA
<b>CARICA MICROBICA TOTALE</b>	< 100 UFC/1 g	UNI-EN-ISO 4833 :2004
<b>COLIFORMI TOTALI</b>	< 10 UFC/1 g	AFNOR BRD 07/8 - 12/04
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	< 10 UFC/1 g	ISO 16649 - 2:2001
<b>STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI</b>	< 10 UFC/1 g	UNI-EN-ISO 6888 - 2:2004
<b>SALMONELLE</b>	assenti/25 g	UNI-EN-ISO 6579:2008
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	assente/25 g	UNI-EN-ISO 11290 - 1:2005
<b>MICETI</b>		ISO 21527 - 1:2008
Muffe	< 10 UFC/1 g	
Lieviti	< 10 UFC/1 g	

## 9. INDICAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g

	Kcal	Kj
VALORE ENERGETICO	<b>282,2</b>	<b>1203,0</b>
PROTEINE	<b>10,4g</b>	
CARBOIDRATI	<b>59,3g</b>	
<i>di cui ZUCCHERI</i>	<b>0,3g</b>	
FIBRA ALIMENTARE	<b>1,8g</b>	
GRASSI	<b>1,3g</b>	
<i>di cui GRASSI SATURI</i>	<b>1,2g</b>	
SALE	<b>1,9g</b>	



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.