



Glaxi Pane s.r.l.

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

## RUSTY PIZZAIOLA

PANE TIPO 'O' CON STRUTTO, LATTE SCREMATO E POMODORO

Prodotto congelato

1. **CODICE PRODOTTO/EAN**                    **RUS07**                    8019333100075

2. **CARATTERISTICHE**

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO STANDARD (10 PEZZI)	g	735	± 30
PESO NETTO DICHIARATO (10 PEZZI)	g	700	
LUNGHEZZA UNITARIA	mm	220	± 5
LARGHEZZA PER UNITA'	mm	70	± 5

3. **INGREDIENTI**

Farina di **GRANO** tenero tipo '0', preparato alimentare al **FORMAGGIO** (acqua, grassi vegetali, **FORMAGGI FUSI**, **BURRO**, sale alimentare, correttori di acidità E330 - E331, conservante E202), passata di pomodoro (8,1%) (pomodoro, sale, acidificante: acido citrico) acqua, strutto (4,2%), zucchero, sale alimentare, lievito, farina di **CEREALI** maltati.

4. **IMBALLAGGIO**

DIMENSIONI confezione : 360 x 400 mm  
DIMENSIONI scatola : 495 x 320 x 210 mm

PESO: 15g circa  
PESO: 430g

5. **PALLETIZZAZIONE**

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

CONFEZIONI PER SCATOLA            4  
SCATOLE PER STRATO                5  
STRATI PER PALLET                 8  
TOTALE SCATOLE                     40  
ALTEZZA PALLET                     1.850 mm

6. **MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

PRODOTTO CONGELATO. SCADENZA 12 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 farina di soia, semi di sesamo, latte il polvere.

Allergene	Presente/ Assente	Ingrediente che lo contiene	Causale
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	Presente	Farina di frumento, estratto di malto	Ingrediente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente		
Uova e prodotti a base di uova	Assente		
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	Presente	Formaggi, burro	Ingrediente
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	Assente		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	Assente		

## 8. INDICAZIONI ALLERGENI

Prova analitica	VALORE U. MISURA
VALORE ENERGETICO	266 Kcal/100 g 1124 / 100g
PROTEINE	7,3 g/100 g
CARBOIDRATI	45 g/100 g
di cui ZUCCHERI	4,9 g/100 g
FIBRA ALIMENTARE	1,7 g/100 g
GRASSI	6,0 g/100g
di cui GRASSI SATURI	2,5 g/100 g
SALE	1,5 g/100 g

## 9. ANALISI PRODOTTO

Prova analitica	VALORE U. MISURA
CARICA MICROBICA	< 1.000 UFC/1 g
COLIFORMI TOTALI	< 10 UFC/1 g
ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/1 g
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	< 10 UFC/1 g
SALMONELLE	assenti/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente/25 g
MICETI	
Muffe	< 10 UFC/1 g
Yeasts	< 10 UFC/1 g



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.