

# TOS ST. CEREALI GRANI GROSSO

(24+2 Fette)

**COD.ART. TOS11**

**Prodotto Congelato/ Frozen Product**



**EAN13 CODE** 8019333101195

## DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) **Pane tipo 0 con cereali maltati – Congelato.**

Ingredienti: Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, grits di **GRANO** tenero maltato 5%, fiocchi di **GRANO** tenero maltato 4,5%, lievito, sale, farina di **FRUMENTO** maltato, estratto di malto d'**ORZO**, emulsionante: E471.

(EN) **Bread with malted cereals – Frozen.**

Ingredients: Soft **WHEAT** flour, water, malted soft **WHEAT** grits 5%, malted soft **WHEAT** flakes 4,5%, yeast, salt, malted **WHEAT** flour, **BARLEY** malt extract, emulsifier: E471.

## ALLERGENI / ALLERGENS

Gli allergeni presenti sono indicati nella lista ingredienti con un carattere diverso.

The allergens are indicated in the ingredient list with a different character.

Può contenere tracce di: **UOVA, LATTE, LUPINO, SOIA, SEMI DI SESAMO, SENAPE**

May contain traces of: **EGGS, MILK, LUPINE, SOY, SESAME SEEDS, MUSTARD**

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g			% AR*
ENERGIA/ Energy	1129	kJ	13%
	266	Kcal	
GRASSI / Fat	1,0	g	1%
di cui acidi GRASSI SATURI / of which saturates	0,2	g	1%
CARBOIDRATI / Carbohydrates	54,6	g	21%
di cui ZUCCHERI / of which sugars	2,1	g	2%
FIBRE /Fibre	2,4	g	-
PROTEINE / Protein	8,5	g	17%
SALE / Salt	1,4	g	23%

\* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) / Reference Intake of an average adult(8400 kJ/2000 kcal)

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE INSTRUCTIONS

PRODOTTO CONGELATO.

**DA CONSERVARE AD UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA -10°C E -20°C.**

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

FROZEN PRODUCT.

**STORE AT A TEMPERATURE BETWEEN -10°C AND -20°C.**

**Antico Forno della Romagna S.r.l.**

via I. Golfarelli 78, 47122 Forlì (FC) Italy

T. +39 0543 722876 - F +39 0543 798504

C.F./P.IVA 04377760402

[www.bassini1963.com](http://www.bassini1963.com) / [www.glaxipane.com](http://www.glaxipane.com)

Data ultima revisione: 10/04/2024

**Bassini**  
1963

**GLAXI PANE**  
BONTÀ PER I TUOI SUCCESSI

Do not refreeze after thawing and consume within 48 hours.

### DURABILITÀ / SHELF LIFE

SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE / 15 MONTHS FROM PRODUCTION DATE.

### MODALITÀ DI UTILIZZO / MODE OF USE

Scongelare e farcire a piacere / Defrost and stuffed to taste

### CARATTERISTICHE / FEATURES

	U.M.	Valore standard Standard value
PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT WRAP	g	1.000
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH	mm	150
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	175
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	15
LUNGHEZZA CONFEZIONE / WRAPPING LENGTH	mm	385

### IMBALLAGGIO / PACKAGING

Dimensioni confezione / wrapping size	400 x 600 mm	PESO /WEIGHT	20 g circa/around
Dimensioni scatola / carton size	160 x 420 x 552 mm	PESO /WEIGHT	540 g circa/around

### PALLETTIZZAZIONE / PALLET

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL (800 x 1.200 x 150 mm) CON LA SEGUENTE COMPOSIZIONE:

THE PRODUCT IS STOCKED ON EPAL PALLET (800 x 1200 x 150 mm) AS FOLLOW:

CONFEZIONI PER SCATOLA/ WRAPPINGS PER CARTON	<b>3</b>	SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER	<b>4</b>
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	<b>10</b>	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	<b>40</b>
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	<b>1.750 mm</b>	EAN128 cartone [Std GS1-Ai (02)(10)(15)]	

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORE / Value
CARICA MICROBICA TOTALE / Total microbial count	< 1.000 UFC/1 g
COLIFORMI TOTALI / Total coliforms	< 10 UFC/1 g
ESCHERICHIA COLI/ ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/1 g
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI / Staphylococci – coagulase positive	< 10 UFC/1 g
SALMONELLA / SALMONELLA	assente/absent/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES / LISTERIA MONOCYTOGENES	assente/absent/25 g
MICETI/ Mycetes	
Muffe / Moulds	< 10 UFC/1 g
Lieviti / Yeasts	< 10 UFC/1 g

### ETICHETTATURA AMBIENTALE

Sacchetto	Laccetto chiusura	Cartone
PP 5	C/FE92	PAP 20
Raccolta plastica	Raccolta metallo	Raccolta carta
Verifica le disposizioni del tuo Comune.		

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.  
This data sheet does not constitute sales specifications; the reported information, about the physico-chemical characteristics and the formulation of the product, must be considered indicative and not binding.

via I. Golfarelli 78, 47122 Forlì (FC) Italy  
T. +39 0543 722876 - F +39 0543 798504  
C.F./P.IVA 04377760402  
[www.bassini1963.com](http://www.bassini1963.com) / [www.glaxipane.com](http://www.glaxipane.com)

**Bassini**  
1963

**GLAXI PANE**  
BONTÀ PER I TUOI SUCCESSI