

# TRAMEZZINO TG 12.5 MM MAX

(8 Fette)

**COD.ART. TRA45**

**Prodotto Congelato/ Frozen Product**



**EAN13 CODE** 8019333100853

## DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) **Pane di tipo 0 con strutto**

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, strutto (3%), sale, lievito, destrosio (1% all'origine), **LATTE** scremato in polvere, farina di **SOIA**, emulsionante E471-E472e, farina di **FRUMENTO** maltato.

(EN) **Bread with lard**

**WHEAT** flour, water, lard (3%), salt, yeast, dextrose (1% at the origin), skimmed **MILK** powder, **SOY** flour, emulsifiers: E471-E472e, malted **WHEAT** flour.

## ALLERGENI

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, SESAMO, LUPINO, SENAPE.**

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

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g			% AR
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	1054	kJ	12%*
	249	Kcal	
GRASSI / Fats	3,6	g	5%
di cui acidi GRASSI SATURI / Saturated fat	1,2	g	6%
CARBOIDRATI / Carbohydrate	46	g	18%
di cui ZUCCHERI/ Sugars	0,9	g	<1%
FIBRA ALIMENTARE /Dietary fibers	1,2	g	-
PROTEINE / Proteins	7,5	g	15%
SALE / Salt	1,9	g	32%

\* 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.**

Do not refreeze after thawing and consume within 48 hours.

**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: 25/01/2022

## DURABILITÀ / SHELF LIFE

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

## MODALITÀ DI UTILIZZO

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	980
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH	mm	460
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	100
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	12,5

## IMBALLAGGIO / PACKAGING

Dimensioni confezione / wrapping size	595 x 450 mm	PESO /WEIGHT	20 g circa/around
Dimensioni scatola / carton size	505 x 235 x 214 mm	PESO /WEIGHT	469 g circa/around

## PALLETIZZAZIONE / 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>4</b>	SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER	<b>7</b>
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	<b>9</b>	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	<b>63</b>
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	<b>2.076 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	< 100 UFC/1 g
Lieviti / Yeasts	< 100 UFC/1 g

## ETICHETTATURA AMBIENTALE

Sacchetto	Cartone
0 7	PAP 20
Raccolta plastica	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.

### 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)

**Bassini**  
1963

