



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Forno della Rotonda S.p.A.
Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.I.a (VA)
Tel. 02/96651.311 - Fax 02/96451052 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
15/04/2012

Data aggiornamento:
14/08/2014

Rev.
01

Pagina 1 di 1

Codice prodotto
00101

Denominazione commerciale:
BAGUETTE PRESTIGE 290g

EAN 13
8004306001015

EAN 14
08004306000209

Ean 13 etichetta confezione
NO

Descrizione estesa (compresa i componenti):

cassa americana avana in cartone ondulato, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di cartene preformato da bobina, contenente il pane sfuso.

SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	40 pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	11.600 kg	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	12.350 kg		
Lunghezza imballo	592 mm	N° colli / strato	4
Larghezza imballo	390 mm	N° strati	6
Altezza imballo	300 mm	Totale colli	24
Volume imballo	69.3 dm ³	Altezza totale bancale (compreso pallet)	1950 mm

CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA:

i prodotti devono essere trasportati tramite automezzi in condizioni igieniche idonee, in ambiente asciutto, ad una temperatura di -18°C ±3 max.

Etichettatura: secondo normativa vigente.

Denominazione di vendita (sacchetto): pane di tipo "0", parzialmente cotto e surgelato.

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (sacchetto):

farina di **GRANO TENERO** tipo "0", acqua, lievito, sale, **GLUTINE**.
Contiene: **GLUTINE**

Conservazione (imballo, sacchetto): temperatura di conservazione: -18°C max.

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (sacchetto):

introdurre il pane ancora surgelato nel forno a temperatura fra i 180 ed i 190°C per un tempo minimo di 22/24 minuti.

Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro le 24 ore.

Lotto di produzione: intera giornata produttiva

Codice (imballo): L + codice numerico a 4 cifre:

ultima cifra dell'anno seguita dal giorno progressivo dell'anno, secondo il calendario Giuliano.

TMC:

Modalità espressione (imballo): da consumarsi preferibilmente entro la fine di: mm/aaaa

Conservabilità: 12 mesi

Stabilimento produttivo: prodotto e confezionato nello stabilimento di Caronno Pertusella (VA) Italia

Controllo metrologico: conformi alla legge 391 del 26.05.1980