

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

Data prima emissione:	Data aggiornamento:	Rev.	
09/02/2011	04/01/2017	03	Pagina 1 di 2

Codice prodotto Denominazione commerciale:

C00504 Ondina 100g

 EAN 13 collo
 EAN 14 bancale e Gtin etichetta collo
 Ean 13 etichetta confezione

 8004306031548
 08004306002357
 8004306031616

Descrizione estesa (compresi componenti):

cassa americana avana in cartone ondulato con etichetta, chiusa con nastro adesivo, contenente 3 sacchetti di polietilene preformato, contenenti il prodotto sfuso.

SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	3 conf x 12pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	3x1,2kg/100g	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	3,920 kg		
Lunghezza imballo	405 mm	N° colli / strato	8
Larghezza imballo	290 mm	N° strati	8
Altezza imballo	250 mm	Totale colli	64
Volume imballo	29,95 dm ³	Altezza totale bancale (compreso pallet)	2150 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 (etichetta): pane di tipo "00" fiocchi di patate, parzialmente cotto e congelato.

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (etichetta):

Farina di **GRANO TENERO** tipo "00", semola di **GRANO** duro, acqua, fiocchi di patate 6.5% (patate 98.5%, emulsionante: mono e di gliceridi degli acidi grassi da semi di colza, stabilizzante: pirofosfato, correttore di acidità: acido citrico, conservante: **SOLFITO** acido di sodio, estretto di curcuma, antiossidante: ascorbilpalmitato), estratto di malto d'**ORZO**, sale, lievito.

Contenuti: GLUTINE, SOLFITI.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche: SOIA, LATTE E DERIVATI, SESAMO, LUPINI, UOVA

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

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichette):

introdurre il prodotto ancora surgelato nel forno a temperatura di 220°C per un tempo minimo di 5 minuti. Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro le 24 ore.

Lotto di produzione: intera giornata produttiva

Codice (imballo e sacchetto): L + codice numerico a 8 cifre:

anno a 4 cifre + mese a 2 cifre punto giorno a 2 cifre (es. 201101.04 4 gennaio 2011).

TMC:

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

Conservabilità: 12 mesi

Stabilimento produttivo: prodotto e confezionato nello stabilimento di Palazzolo di Sona (VR) Italia

Controllo metrologico: conformi alla legge 391 del 26.05.1980



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

Data prima emissione:	Data aggiornamento:	Rev.	
09/02/2011	04/01/2017	03	Pagina 2 di 2

Codice prodotto	Denominazione commerciale:
C00504	Ondina 100g

Valori Dimensionali del prodotto

Parametri	Dato	limiti
peso	100g	±5g
lunghezza	185mm	±15mm
larghezza	90mm	±10mm
altezza	30mm	±10mm

Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)		
Valore energetico 1071 Kj/253 Kcal		
Grassi	1.4g di cui saturi 0.3g	
Carboidrati	49g di cui zuccheri 1.2g	
Fibre	4.1g	
Proteine	8.9g	
Sale	1.2g	

Valori microbiologici

Parametri Parameters	Standard	
Conta totale Total plate count	<5000 ufc/g	
Enterobacteriacee	<100 ufc/g	
Staphilococcus coaugulase +	<100 ufc/g	
Lieviti (Yeast)	<5000 ufc/g	
Muffe (Moulds)	<1000 ufc/g	
Bacillus cereus gruppo	<100 ufc/g	
Salmonella	Absent /25g	
Listeria monocytogenes	Absent /25g	

Contaminanti			
Contaminanti chimici Chemical contamination: assenti in conformità ai regolamenti comunitari specifici			
Biological and phis	ical contamination:		
Insects (dead or aliv	/e)	Assenti	absent
Rodents, birds, other	er animals or pieces	Assenti	absent
Uman hairs or anim	al coat	Assenti	absent
Metal parts or non-r	metal parts	Assenti	absent
	contamination: Biological and phis Insects (dead or aliv Rodents, birds, othe Uman hairs or anim		contamination: assenti in conformità ai regolamenti con Biological and phisical contamination: Insects (dead or alive) Assenti Rodents, birds, other animals or pieces Assenti Uman hairs or animal coat Assenti