



RIFILATO GROSSO AI CEREALI

Pane di tipo "0" - BREAD TYPE "0"

Prodotto congelato/FROZEN PRODUCT



1. **CODICE PRODOTTO/ PRODUCT CODE/EAN**

CAR17

8019333101911

2. **CARATTERISTICHE/ FEATURES**

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO(NUMERO FETTE 32+2)/ NET WEIGHT (SLICE NUMBER 32+2)	g	1.650	± 50
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH	mm	130	± 04
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	130	± 04
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	15	± 01
LUNGHEZZA CONFEZIONE/ WRAPPING LENGHT	mm	500	

3. **INGREDIENTI/INGREDIENTS**

Farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, olio di girasole, sale, lievito, destrosio, emulsionanti: E472e, farina di **CEREALI MALTATI (FRUMENTO)**.

WHEAT flour type '0', water, sunflower oil, salt, yeast, dextrose, emulsifying: E472e, **MALTED CERAL FLOUR (WHEAT)**.

4. **IMBALLAGGIO/PACKAGING**

DIMENSIONI confezione / wrapping SIZE: 780 x 290 mm
DIMENSIONI scatola / carton SIZE: 285 x 285 x 510 mm

PESO/WEIGHT: 20 g circa/around
PESO/WEIGHT: 700 g

5. **PALLETIZZAZIONE/PALLET**

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL (800 x 1.200x150mm) con la seguente composizione
THE PRODUCT IS STOCKED ON EPAL PALLET (800 x 1200x150mm).

CONFEZIONI PER SCATOLA/ WRAPPING / CARTON	4	SCATOLE PER STRATO/ CARTON / LAYER	6
STRATI PER PALLET/ LAYERS/PALLET	7	TOTALE SCATOLE/ TOT.CARTONS	42
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	2.150 mm		

6. **MODALITA' DI CONSERVAZIONE MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ STORAGE INSTRUCTIONS:**

PRODOTTO CONGELATO. SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.

DA CONSERVARE A UNA TEMPERATURA DI -18 C.

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

Frozen product. Shelf life: 15 MONTHS, STORED AT -18°C.

Do not refreeze after thawing and eat within 48 hours.

7. **INDICAZIONI ALLERGENI/ALLERGENS**

Contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, latte, soia, uova e loro derivati.

<i>Allergene / Allergens</i>	<i>Presente/ Assente/ Tracce Present/ Absent/ Traces</i>	<i>Ingrediente che lo contiene/ Ingredient containing</i>	
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali / Cereals containing gluten	Presente/ Present	Farina di frumento, malto, Wheat flour	Ingrediente/ Ingredient
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and derivatives	Assente/ Absent		
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and derivatives	Possibili tracce/ Possible Traces	Tuorlo d'uovo/ Yolk	Contaminazione crociata/ Cross contamination
Pesci e prodotti a base di pesce/ Fish and derivatives	Assente/ Absent		
Arachidi e prodotti a base di arachide/ Peanuts and derivatives	Assente/ Absent		
Soia e prodotti a base di soia/ Soy and derivatives	Presente/ Present	Farina di soia/ Soy flour	Contaminazione crociata/ Cross contamination
Latte e prodotti a base di latte o contenenti lattosio/ Milk and lactose and derivatives	Presente/ Present	Proteine del latte e Lattosio Milk proteins and lactose	Contaminazione crociata/ Cross contamination
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio/ Nuts and derivatives	Assente/ Absent		
Sesamo e prodotti a base di sesamo/ Sesam and derivatives	Possibili tracce/ Present	Sesamo/ sesam	Contaminazione crociata/ Cross contamination
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg / Sulphytes (more than 10 mg/Kg)	Assente/ Absent		
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and derivatives	Assente/ Absent		
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and derivatives	Assente/ Absent		
Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupines and derivatives	Assente/ Absent		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusc and derivatives	Assente/ Absent		

8. VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

	VALORE U.M./ Value measure
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	259.2 Kcal/100 g
	1099.0 kJ/100 g
PROTEINE / Proteins	8.3g/100 g
CARBOIDRATI / Carbohydrates	49.7 g/100 g
di cui ZUCCHERI/ sugar	1.7 g/100 g
FIBRA ALIMENTARE / Fibers	1.5 g/100 g
GRASSI Fats	3.2 g/100g
di cui GRASSI SATURI/ Saturated Fats	0.4g/100 g
SALE / Salt	2.4 g/100 g

9. ANALISI PRODOTTO / MICROBIOLOGICAL VALUES

Prova analitica/ Analytical test	VALORE U.MISURA/ Value measure
CARICA MICROBICA TOTALE / Total microbial	< 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
SALMONELLE/SALMONELLE	Assenti/Absent/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES / LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente/Absent/25 g
MICETI/fungi	< 10 UFC/1 g
Lieviti /yeast	< 10 UFC/1 g

Glaxi Pane s.r.l.

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

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.