

RIFILATO GROSSO CARBONE VEGETALE

PRODOTTO DELLA PANETTERIA FINE

Prodotto Congelato/Frozen Product



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

RIF32 8019333103571

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	± 05
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	130	± 05
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, destrosio, sale, lievito, carbone vegetale in polvere (0,6%), emulsionante: E472e, malto di **FRUMENTO**.

WHEAT flour type '0', water, sunflower oil, salt, yeast, dextrose, charcoal powder (0,6%), emulsifer: E472e, malt (**WHEAT**).

IMBALLAGGIO/PACKAGING

DIMENSIONI confezione / wrapping SIZE: 780 x 290 mm

PESO/WEIGHT: 20 g circa/around

DIMENSIONI scatola / carton SIZE: 285 x 285 x 510 mm

PESO/WEIGHT: 500 g

5. **PALLETTIZZAZIONE/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/ STORAGE INSTRUCTIONS:**

PRODOTTO CONGELATO. SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

DA CONSERVARE AD 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.

The product contains gluten. It is manufactured in plant using cereals, gluten, milk, soy and their derivatives.

<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	Possibili tracce/ Possible Traces	Farina di soia/ Soy flour	Contaminazione crociata/ Cross contamination
Latte e prodotti a base di latte o contenenti lattosio/ Milk and lactose and derivatives	Possibili tracce/ Possible Traces	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/ Possible Traces	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

Prova analitica	VALORE U. MISURA
VALORE ENERGETICO	261.3 Kcal/100 g 1108.1 Kj/100g
PROTEINE	6.9 g/100 g
CARBOIDRATI	51.3 g/100 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	2.1 g/100 g
FIBRA ALIMENTARE	0.9 g/100 g
GRASSI	3.1 g/100g
<i>di cui GRASSI SATURI</i>	0.1 g/100 g
SALE	1,2 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.