



Glaxi Pane s.r.l.

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

ROMBO 60 g

Prodotto parzialmente cotto e congelato

1. CODICE PRODOTTO/EAN **ROM01** 8435048225474

2. ELENCO INGREDIENTI:

farina di **FRUMENTO**, acqua, sale iodato, lievito, glutine di **FRUMENTO**, enzimi ed agente di trattamento della farina (E300).

3. MODALITÀ D'USO:

Temperatura forno	Tempo di cottura
180-200 °C	10-15 min

Il tempo di cottura può variare in base al tipo di forno utilizzato e alla quantità di prodotto inserita.

4. CARATTERISTICHE:

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO DICHIARATO	g	3.000	-
LUNGHEZZA PRODOTTO	mm	160	± 10
LARGHEZZA PRODOTTO	mm	75	± 5
PESO SINGOLO PRODOTTO	g	60	± 5

5. IMBALLAGGIO:

SCATOLA IN CARTONE ONDULATO CONTENENTE 1 CONFEZIONE DA 50 PEZZI CIRCA.

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL (800x1.200mm) CON LA SEGUENTE COMPOSIZIONE:

SCATOLE PER STRATO	8	TOTALE SCATOLE	72
STRATI PER PALLET	9	ALTEZZA PALLET	2.100 mm

6. CONSERVAZIONE:

PRODOTTO CONGELATO. SCADENZA 12 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

7. DA CONSERVARE AD UNA TEMPERATURA MINIMA DI -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato.

¹ 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.

8. TABELLA ALLERGENI

Contiene glutine. Può contenere tracce di uova e derivati, soia, latte e derivati, sesamo, lupino e derivati.

<i>Allergene</i>	<i>Presente/ Assente/Tracce</i>	<i>Ingrediente che lo contiene</i>	<i>Ingrediente usato nello stabilimento</i>
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	Presente	Farina di frumento, glutine di frumento	Ingrediente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente		
Uova e prodotti a base di uova	Possibili tracce		x
Pesci e prodotti a base di pesce	Assente		
Arachidi e prodotti a base di arachide	Assente		
Soia e prodotti a base di soia	Possibili tracce		x
Latte e prodotti a base di latte o contenenti lattosio	Possibili tracce		x
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	Assente		
Sesamo e prodotti a base di sesamo	Possibili tracce		x
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg	Assente		
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente		
Senape e prodotti a base di senape	Assente		
Lupino e prodotti a base di lupino	Possibili tracce		x
Molluschi e prodotti a base di mollusco	Assente		

8. VALORI MICROBIOLOGICI MEDI INDICATIVI

Prova analitica	VALORE U. MISURA
CARICA MICROBICA TOTALE	< 1.0.000 UFC/1 g
COLIFORMI TOTALI	< 10 UFC/1 g
ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/1 g
STAFILOCOCCUS AUREUS	< 100 UFC/1 g
SALMONELLE	assenti/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente/25 g
MICETI	
Muffe	< 500 UFC/1 g
Lieviti	< 500 UFC/1 g

9. VALORI NUTRIZIONALI MEDI su 100g

Prova analitica	VALORE U. MISURA
VALORE ENERGETICO	247 Kcal/100 g
	1044/100 g
PROTEINE	7,0 g/100 g
CARBOIDRATI	50 g /100 g
di cui ZUCCHERI	3.0 g/100 g
GRASSI	1.0 g/100g
di cui GRASSI SATURI	0,2 g/100 g
SALE	1,2 g/100 g



¹ 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.