



Glaxi Pane s.r.l.

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

RUSTY ALLE ZUCCHINE E FORMAGGIO

PANE TIPO '0' CON STRUTTO, LATTE SCREMATO E ZUCCHINE

Prodotto congelato

1. **CODICE PRODOTTO/EAN** **RUS06** 8019333100068

2. **CARATTERISTICHE**

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO STANDARD (10 PEZZI)	g	735	± 30
PESO NETTO DICHIARATO (10 PEZZI)	g	700	
LUNGHEZZA UNITARIA	mm	220	± 5
LARGHEZZA PER UNITA'	mm	70	± 5

3. **INGREDIENTI**

Farina di **GRANO** tenero tipo '0', preparato alimentare al **FORMAGGIO** (acqua, grassi vegetali, **FORMAGGI FUSI**, **BURRO**, sale alimentare, correttore di acidità E330-E331, conservante E202), zucchine (12,1%), acqua, strutto (2,2%), zucchero, sale alimentare, lievito, farina di **CEREALI** maltati.

4. **IMBALLAGGIO**

DIMENSIONI confezione : 360 x 400 mm PESO: 15g circa
DIMENSIONI scatola : 495 x 320 x 210 mm PESO: 430g

5. **PALLETTIZZAZIONE**

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL (800 x 1.200mm) CON LA SEGUENTE COMPOSIZIONE.

CONFEZIONI PER SCATOLA	4
SCATOLE PER STRATO	5
STRATI PER PALLET	8
TOTALE SCATOLE	40
ALTEZZA PALLET	1.850 mm

6. **MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

PRODOTTO CONGELATO. SCADENZA 12 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.

7. INDICAZIONI ALLERGENI

Contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento che utilizza farina di soia, semi di sesamo, latte in polvere.

Allergene	Presente/ Assente	Ingrediente che lo contiene	Causale
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	Presente	Farina di frumento, farina di cereali maltati	Ingrediente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente		
Uova e prodotti a base di uova	Assente		
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	Presente	Formaggi, burro	Ingrediente
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	Assente		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	Assente		

8. INDICAZIONI ALLERGENI

Prova analitica	VALORE U. MISURA
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	263 Kcal/100 g 1110 / 100g
PROTEINE / Proteins	7,8 g/100 g
CARBOIDRATI / Carbohydrates	43 g /100 g
di cui ZUCCHERI/ Of which sugar	3.9 g/100 g
FIBRA ALIMENTARE / Fibers	1.8 g/100 g
GRASSI Fats	6.3 g/100g
di cui GRASSI SATURI/ Of which saturated	2.7 g/100 g
SALE / Salt	1,4 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/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES / LISTERIA MONOCYTOGENES	assente/25 g
MICETI/fungi	
Muffe / Molds	< 10 UFC/1 g
Yeasts	< 10 UFC/1 g



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.