

TOS STAMPATO TAGLIO MM 15

PANE TIPO '0' BREAD TYPE "0"

Prodotto congelato/FROZEN PRODUCT



1. **CODICE PRODOTTO/ PRODUCT CODE/EAN :** **TOS04** 8019333100297

2. CARATTERISTICHE/ FEATURES

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO DICHIARATO/ NET WEIGHT	g	1.000	± 30
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH	mm	150	± 05
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	175	± 05
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	15	± 02
LUNGHEZZA CONFEZIONE / wrapping LENGTH	mm	385	

3. INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, lievito, sale, farina di **CEREALI** maltati (**FRUMENTO**), emulsionante E471.

WHEAT flour type '0', water, salt, yeast, malted flour **CEREALS (WHEAT)**, emulsifier E471.

4. IMBALLAGGIO/PACKAGING

DIMENSIONI confezione / wrapping SIZE: 430 x 600 mm

PESO/WEIGHT: 20 g circa

DIMENSIONI scatola / carton SIZE: 550 x 425 x 170 mm

PESO/WEIGHT: 540 g

5. PALLETTIZZAZIONE/PALLET:

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL (800 x 1.200mm) CON LA SEGUENTE COMPOSIZIONE.
THE PRODUCT IS STOCKED ON EPAL PALLET (800 x 1200 mm).

CONFEZIONI PER SCATOLA/ WRAPPING / CARTON	3	SCATOLE PER STRATO/ CARTON / LAYER	4
STRATI PER PALLET/ LAYERS/PALLET	10	TOTALE SCATOLE/ TOT.CARTONS	40
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	1850 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	Presente/ Present	Farina di soia/ Soy flour	Ingrediente/ Ingredient
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	Ingrediente/ Ingredient
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 / NUTRITIONAL VALUES

	VALORE U.MISURA/ Value measure
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	263 Kcal/100 g 1.100 kJ/100 g
PROTEINE / Proteins	10,4 g/100 g
CARBOIDRATI / Carbohydrates	51,0 g/100 g
di cui ZUCCHERI/ Of which sugar	2,2 g/100 g
FIBRA ALIMENTARE / Fibers	2,5 g/100 g
GRASSI Fats	1,4 g/100g
di cui GRASSI SATURI/ Of which saturated	0,3 g/100 g
SALE / Salt	1,6 g/100 g

9 ANALISI PRODOTTO / MICROBIOLOGICAL VALUES

Prova analitica/ Analytical test	VALORE U.MISURA/ Value measure
Prova analitica/ Analytical test	< 1.000 UFC/1 g
CARICA MICROBICA TOTALE / Total microbial	< 10 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	assenti/25 g
SALMONELLE/SALMONELLE	assente/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES / LISTERIA MONOCYTOGENES	
MICETI/fungi	< 10 UFC/1 g
Muffe / Molds	< 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.