



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Forno della Rotonda S.p.A.
Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)
Tel. 02/96651.311 - Fax 02/96451052 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
09/02/2009

Data aggiornamento:
02/10/2014

Rev.
04

Pagina 1 di 1

Codice prodotto
V00150

Denominazione commerciale:
BASTONCINO con OLIVE 95g circa

EAN 13	EAN 14	BOLLI CEE
8032700391500	08032700391500	
Descrizione estesa (compresa i componenti): cassa americana avana in cartone ondulato con etichetta, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di cartene preformato, contenente il pane sfuso.		
SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA		
UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)
N° pezzi	-	Tipo di bancale
Peso netto nominale/ peso unitario	4.000 kg	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile
Peso lordo	4.450 kg	
Lunghezza imballo	390 mm	N° colli / strato
Larghezza imballo	290 mm	N° strati
Altezza imballo	255 mm	Totale colli
Volume imballo	28.8 dm ³	Altezza totale bancale (compreso pallet)
		1680 mm

CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA:

i prodotti devono essere trasportati tramite automezzi in condizioni igieniche idonee, in ambiente asciutto, ad una temperatura di -18°C ±3 max.

Etichettatura: secondo normativa vigente.

Denominazione di vendita (etichetta): pane di tipo "0", con olive e olio di oliva, parzialmente cotto e surgelato.

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (etichetta):

farina di **GRANO TENERO** tipo "0", acqua, olive verdi denocciolate (19%: olive verdi denocciolate, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico), olio di oliva (2,4%), lievito, sale, farina di guar, farina di riso.

Contiene: **GLUTINE**

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **LATTE E DERIVATI, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO.**

ATTENZIONE: la denocciolatura meccanica delle olive non garantisce l'assenza di noccioli o di frammenti che possono essere ritrovati all'interno del prodotto.

Conservazione (imballo, etichetta): temperatura di conservazione: -18°C max.

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichette):

introdurre il pane ancora surgelato nel forno a temperatura di 220-230°C per un tempo minimo di 8-10 minuti. Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro le 24 ore.

Lotto di produzione: intera giornata produttiva

Codice (imballo): L + codice numerico a 4 cifre:

ultima cifra dell'anno seguita dal giorno progressivo dell'anno, secondo il calendario Giuliano.

TMC:

Modalità espressione (imballo): da consumarsi preferibilmente entro la fine di: gg/mm/aaaa

Conservabilità: 12 mesi

Stabilimento produttivo: prodotto e confezionato nello stabilimento di Caronno Pertusella (VA) Italia

Controllo metrologico: conformi alla legge 391 del 26.05.1980