



RIFILATO MULTIGRAIN GROSSO x 4

PANE TIPO '0' CON MIX DI CEREALI MALTATI

BREAD TYPE "0" WITH MALTED CEREALS

Prodotto congelato/FROZEN PRODUCT



1. **CODICE PRODOTTO/ PRODUCT CODE/EAN** RIF22 8019333102932

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	± 04
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	130	± 04
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	15	± 01
LUNGHEZZA CONFEZIONE/ WRAPPING LENGHT	mm	500	

3. **INGREDIENTI/ INGREDIENTS**

Farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, **MIX CEREALI 8%** (lievito di **SEGALE** liquido ed essiccato, semi di **SEGALE**, **SESAMO**, semi di girasole, semi di papavero, semi di lino, semi di lino giallo, semi di **FRUMENTO**, semi di **GRANO FARRO**) olio di girasole, sale, lievito, destrosio, emulsionante: E471, malto di **FRUMENTO**.

WHEAT flour type '0', water, **GRAIN MIX 8%** (yeast **RYE** liquid and dried, **RYE** seeds, **SESAME**, sunflower seeds, poppy seeds, flax seeds, yellow flax seeds, **WHEAT** seeds, seeds **SPELT**), sunflower oil, salt, yeast, dextrose, emulsifier: E471, **WHEAT** malt.

4. **IMBALLAGGIO/PACKAGING**

IMENSIONI confezione / wrapping SIZE: 780 x 290 mm PESO/WEIGHT: 20g circa/around

IMENSIONI scatola / carton SIZE: 285 x 285 x 510 mm PESO/WEIGHT: 500 g circa/around

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 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

Può contenere tracce di, latte, sesamo, uova e loro derivati.

The product may contain, milk, sesame, egg 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	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	Presente/ Present	Sesamo/ sesam	Ingrediente/ Ingredient
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg / Sulphites (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	Possibili tracce/ Possible Traces	Lupino / Lupines	Contaminazione crociata/ Cross contamination
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusc and derivatives	Assente/ Absent		

8. VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

	VALORE U.M./ Value measure	
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	251,2	Kcal/100 g
	1063,8	kJ/100 g
PROTEINE / Proteins	6,9	g/100 g
CARBOIDRATI / Carbohydrates	46,9	g/100 g
di cui ZUCCHERI/ Of which sugar	1,4	g/100 g
FIBRA ALIMENTARE / Fibers	1,3	g/100 g
GRASSI Fats	3,8	g/100 g
di cui GRASSI SATURI/ Of which saturated	0,4	g/100 g
SALE / Salt	1,6	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

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.

Data ultima revisione: 20/01/2017