

TRAMEZZONE

PANE TIPO '0' CON STRUTTO

BREAD TYPE "0" WITH LARD

Prodotto congelato/FROZEN PRODUCT



1. **CODICE PRODOTTO/ PRODUCT CODE/EAN** **TRA04** 8019333100266

2. **CARATTERISTICHE/ FEATURES**

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO DICHIARATO (10 FETTE)/ NET WEIGHT (10 SLICES)	g	1.350	± 30
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH	mm	540	± 05
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	110	± 05
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	9,5	± 01

3. **INGREDIENTI/ INGREDIENTS**

Farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, strutto (3%), sale, lievito, destrosio (1% all' origine), emulsionante E471-E472e, proteine del **LATTE E LATTOSIO**, farina di **SOIA**, , malto di **FRUMENTO**.

Soft **WHEAT** flour type '0', water, lard (3%), salt, yeast, dextrose (1% at the origin), emulsifiers E471-E472e, proteins **MILK** and **LACTOSE**, **SOYA** flour, **MALT (WHEAT)**.

4. **IMBALLAGGIO/PACKAGING**

DIMENSIONI confezione / wrapping SIZE: 710 x 480 mm
DIMENSIONI scatola / carton SIZE: 580 x 370 x 230 mm

PESO/WEIGHT: 23 g circa
PESO/WEIGHT: 770 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	6	SCATOLE PER STRATO/ CARTON / LAYER	4
STRATI PER PALLET/ LAYERS/PALLET	8	TOTALE SCATOLE/ TOT.CARTONS	32
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	2.000 mm		

6. **MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

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, sesamo, uova e loro derivati.

The product may contain,sesame, egg and their derivates.

Allergene / Allergens	Presente/ Assente/ Tracce Present/ Absent/ Traces	Ingrediente che lo contiene/ Ingredient containing	
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di Cereals containing gluten	Presente/ Present	Farina di frumento, malto/ Wheat flour	Ingrediente/ Ingredient
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and derivates	Assente/ Absent		
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and derivates	Possibili tracce/ Possible Traces	Tuorlo d'uovo/ Yolk	Contaminazione crociata/ Cross contamination
Pesci e prodotti a base di pesce/ Fish and derivates	Assente/ Absent		
Arachidi e prodotti a base di arachide/ Peanuts and derivates	Assente/ Absent		
Soia e prodotti a base di soia/ Soy and derivates	Presente/ Present	Farina di soia/ Soy flour	Ingrediente/ Ingredient
Latte e prodotti a base di latte o contenenti Milk and lactose and derivates	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 derivates	Assente/ Absente		
Sesamo e prodotti a base di sesamo/ Sesam and derivates	Possibili tracce/ Possible Traces	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 derivates	Assente/ Absent		
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and derivates	Assente/ Absent		
Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupines and derivates	Assente/ Absent		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusc and derivates	Assente/ Absent		

8. VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Prova analitica	VALORE U. MISURA
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	243.8 Kcal/100 g 1106.4 kJ/100 g
PROTEINE / Proteins	8.2 g/100 g
CARBOIDRATI / Carbohydrates	48.9g /100 g
di cui ZUCCHERI/ Of which sugar	0.4 g/100 g
FIBRA ALIMENTARE / Fibers	1,3 g/100 g
GRASSI Fats	3,8 g/100g
di cui GRASSI SATURI/ Of which saturated	1,3 g/100 g
SALE / Salt	2.1 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

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.
This data sheet does not constitute sales specifications; the reported information, about the physico-chemical characteristics and the formulation of the product, must be considered indicative and not binding.

Data ultima revisione: 20/01/2017