

GRILL BIANCO TAGLIO mm 15

PANE TIPO 0 CON STRUTTO

BREAD TIPE 0 WITH LARD

Prodotto congelato / Frozen product



1. **CODICE PRODOTTO/EAN / PRODUCT CODE/EAN** **GRI02 8019333100259**

2. **CARATTERISTICHE / FEATURES**

	U.M.	Valore standard Standard value	Scostamento Tolerance
PESO NETTO DICHIARATO (32+2 FETTE) NET WEIGHT (32+2 SLICES)	g	1.650	± 30
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA / SLICE LENGTH	mm	190	± 04
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	120	± 04
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	15	± 01
LUNGHEZZA CONFEZIONE /WRAPPING LENGTH	mm	500	

3. **INGREDIENTI / INGREDIENTS**

(IT) Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, strutto (3%), sale, lievito, destrosio (1% all'origine), **LATTE** scremato in polvere, emulsionanti: E472e, farina di **FRUMENTO** maltato.

(EN) **WHEAT** flour, water, lard (3%), salt, yeast, dextrose (1% at the origin), skimmed **MILK** powder, emulsifier: E472e, malted **WHEAT** flour.

4. **IMBALLAGGIO / PACKAGING**

Dimensioni confezione / wrapping size	330 x 690 mm	PESO/WEIGHT	19 g circa/around
Dimensioni scatola / carton size	265 x 400 x530mm	PESO/WEIGHT	780 g circa/around

5. **PALLETTIZZAZIONE / PALLET**

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL (800 x 1.200 mm) CON LA SEGUENTE COMPOSIZIONE:
THE PRODUCT IN STOCKED ON EPAL PALLET (800 x 1.200 mm) AS FOLLOW:

CONFEZIONI PER SCATOLA/ WRAPPINGS PER CARTON	4	SCATOLE PER STRATO / CARTONS PER LAYER	6
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	5	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	30
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PER PALLET	2.150 mm		

6. **MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE INSTRUCTIONS**

PRODOTTO CONGELATO. SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

DA CONSERVARE AD UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA -10°C E -20°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 FROM PRODUCTION DATE.

STORE AT A TEMPERATURE BETWEEN -10°C AND -20°C.

Do not refreeze after thawing and consume within 48 hours.

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.

7. INDICAZIONI ALLERGENI / ALLERGENS

Può contenere tracce di soia, semi di sesamo e uova.
May contain traces of soy, sesame seeds and eggs.

<i>Allergene / Allergen</i>	<i>Presente/ Assente/ Tracce Present/ Absent/ Traces</i>	<i>Ingrediente che lo contiene Ingredient that contains it</i>	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten and products thereof	Presente Present	Farina di grano tenero tipo 0, farina di frumento maltato Soft wheat flour, malted wheat flour	Ingrediente Ingredient
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	Assente Absent		
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	Possibili tracce Possible Traces	Tuorlo d'uovo Egg yolk	Contaminazione crociata Cross contamination
Pesci e prodotti della pesca Fish and products thereof	Assente Absent		
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	Assente Absent		
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	Possibili tracce Possible Traces	Farina di soia Soy flour	Contaminazione crociata Cross contamination
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)	Presente Present	Latte scremato in polvere Skimmed Milk Powder	Ingrediente Ingredient
Frutta a guscio e i loro prodotti Nuts and products thereof	Assente Absent		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof	Possibili tracce Possible Traces	Semi di sesamo Sesame seeds	Contaminazione crociata Cross contamination
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/Kg	Assente Absent		
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof	Assente Absent		
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof	Assente Absent		
Lupino e prodotti a base di lupino Lupin and products thereof	Assente Absent		
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof	Assente Absent		

8. VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g		
VALORE ENERGETICO / Energetic value	1132,0	kJ
	267,7	Kcal
GRASSI / Fats	4,2	g
<i>di cui acidi GRASSI SATURI /of which saturates</i>	1,3	g
CARBOIDRATI / Carbohydrates	49,7	g
<i>di cui ZUCCHERI /of which sugar</i>	1,1	g
FIBRA ALIMENTARE / Fiber	1,1	g
PROTEINE / Proteins	7,2	g
SALE / Salt	1,0	g

9. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORE / Value
CARICA MICROBICA TOTALE / Total microbial count	< 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
SALMONELLA / SALMONELLA	assente/absent/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES / LISTERIA MONOCYTOGENES	assente/absent/25 g
MICETI/ Mycetes	
<i>Muffe / Moulds</i>	< 10 UFC/1 g
<i>Lieviti / Yeasts</i>	< 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.