

RIFILATO MAXI GROSSO (32 Fette)

COD.ART. RIF01

Prodotto Congelato/ Frozen Product

EAN13 CODE 8019333102376



DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) **Pane Di Tipo 0 Con Olio Di Girasole**

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, olio di girasole 3%, sale, lievito, destrosio (1% all'origine), emulsionante: E472e, farina di **FRUMENTO** maltato.

(EN) **Bread With Sunflower Oil**

Soft **WHEAT** flour, water, sunflower oil 3%, salt, yeast, dextrose (1% at the origin), emulsifier: E472e, malted **WHEAT** flour.

ALLERGENI

Gli allergeni presenti sono indicati nella lista ingredienti con un carattere diverso.

The allergens are indicated in the ingredient list with a different character.

Può contenere tracce di: **UOVA, SESAMO, LUPINI** May contain traces of: **EGGS, SESAME SEEDS, LUPIN**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g			% AR
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	1050,0	kJ	47%
	248,0	Kcal	3%
GRASSI / Fats	3,0	g	1%
<i>di cui acidi GRASSI SATURI / Saturated fat</i>	0,4	g	0%
CARBOIDRATI / Carbohydrate	48,2	g	52%
<i>di cui ZUCCHERI/ Sugars</i>	1,4	g	6%
FIBRA ALIMENTARE /Dietary fibers	0,9	g	2%
PROTEINE / Proteins	6,7	g	34%
SALE / Salt	1,2	g	21%

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) / Reference Intake of an average adult(8400 kJ/2000 kcal)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE INSTRUCTIONS

PRODOTTO CONGELATO.

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.

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

Do not refreeze after thawing and consume within 48 hours.

DURABILITÀ / SHELF LIFE

SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE / SHELF LIFE: 15 MONTHS FROM PRODUCTION DATE.

Antico Forno della Romagna S.r.l.

via I. Golfarelli 78, 47122 Forlì (FC) Italy

T. +39 0543 722876 - F +39 0543 798504

C.F./P.IVA 04377760402

www.bassini1963.com / www.glaxipane.com

Data ultima revisione: 27/09/2021

Bassini
1963

GLAXI PANE
BONTÀ PER I TUOI SUCCESSI

MODALITA' DI UTILIZZO

Scongelare e farcire a piacere / Defrost and stuffed to taste

CARATTERISTICHE / FEATURES

	U.M.	Valore standard Standard value
PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT WRAP	g	1.650
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH	mm	130
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	130
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	15
LUNGHEZZA CONFEZIONE/ WRAPPING LENGTH	mm	500

IMBALLAGGIO / PACKAGING

Dimensioni confezione / wrapping size	780 x 290 mm	PESO /WEIGHT	23 g circa/around
Dimensioni scatola / carton size	285 x 285 x 510 mm	PESO /WEIGHT	500 g circa/around

PALLETTIZZAZIONE / PALLET

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL (800 x 1.200 x 150 mm) CON LA SEGUENTE COMPOSIZIONE:
THE PRODUCT IS STOCKED ON EPAL PALLET (800 x 1200 x 150 mm) AS FOLLOW:

CONFEZIONI PER SCATOLA/ WRAPPINGS PER CARTON	4	SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER	5
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	6	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	36
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	2.050 mm	EAN128 cartone [Std GS1-Ai (02)(10)(15)]	

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	
Muffe / Moulds	< 10 UFC/1 g
Lieviti / Yeasts	< 10 UFC/1 g

ETICHETTATURA AMBIENTALE

Sacchetto	Cartone
0 7	PAP 20
Raccolta plastica	Raccolta carta
Verifica le disposizioni del tuo Comune	

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.