

# SCHIACCiate AL SESAMO

(10 Pezzi)

**COD.ART. SCH13**

**Prodotto Congelato/ Frozen Product**



**EAN13 CODE** 8019333100938

## DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) **Pane di tipo 0 con strutto e sesamo.**

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, strutto (3%) lievito, sale, destrosio (1% all' origine), **LATTE** scremato in polvere, emulsionanti: E471, farina di **CEREALI MALTATI (FRUMENTO)**.

(EN) **Type 0 Bread with lard and sesame seeds.** In superficie semi di **SESAMO**

Soft **WHEAT** flour, water, lard (3%), salt, yeast, dextrose (1% at the origin), skimmed **MILK** powder, emulsifier: E471, malt (**WHEAT**). Topped with **SESAME SEEDS**

## ALLERGENI / ALLERGENS

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, SOIA, LUPINO**

May contain traces of: **EGGS, SOY, LUPIN**

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g			% AR
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	1280,2	kJ	15%*
	303,9	Kcal	
GRASSI / Fats	8,3	g	12%
di cui acidi GRASSI SATURI / Saturated fat	2,8	g	14%
CARBOIDRATI / Carbohydrate	46,8	g	18%
di cui ZUCCHERI/ Sugars	3,3	g	4%
FIBRA ALIMENTARE / Dietary fibers	2,4	g	-
PROTEINE / Proteins	9,3	g	19%
SALE / Salt	1,5	g	25%

\* 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.

## MODALITÀ DI UTILIZZO / MODE OF USE

Scongelare e farcire a piacere / Defrost and stuffed to taste

## CARATTERISTICHE / FEATURES

	U.M.	Valore standard Standard value
PESO NETTO CONFEZIONE (10 Pezzi) / NET WEIGHT WRAP (10 Pieces)	g	800
LUNGHEZZA UNITARIA / UNIT LENGTH	mm	140
ALTEZZA UNITARIA / UNIT HEIGHT	mm	40

## IMBALLAGGIO / PACKAGING

Dimensioni confezione / wrapping size	160+130 x 700 mm	PESO /WEIGHT	18 g circa/around
Dimensioni scatola / carton size	160 x 420 x 552 mm	PESO /WEIGHT	710 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	<b>4</b>	SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER	<b>4</b>
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	<b>10</b>	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	<b>40</b>
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	<b>1.750 mm</b>	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.

**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](http://www.bassini1963.com) / [www.glaxipane.com](http://www.glaxipane.com)

**Bassini**  
1963

**GLAXI PANE**  
BONTÀ PER I TUOI SUCCESSI