

ROMA CARRE TAGLIO 12.5

(39 Fette)

COD.ART. TRA63

Prodotto Congelato/ Frozen Product



EAN13 CODE 8019333102765

DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) **Pane di tipo 0 con strutto**

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, strutto (5%), sale, lievito, destrosio (1% all' origine), emulsionanti: E472e, **LATTE** scremato in polvere, malto di **FRUMENTO**.

(EN) **Bread with lard**

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

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	1042	kJ	52%
	246	Kcal	3%
GRASSI / Fats	3	g	6%
di cui acidi GRASSI SATURI / Saturated fat	1	g	0%
CARBOIDRATI / Carbohydrate	48	g	53%
di cui ZUCCHERI/ Sugars	2	g	6%
FIBRA ALIMENTARE /Dietary fibers	1	g	1%
PROTEINE / Proteins	7	g	33%
SALE / Salt	1	g	18%

* 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.

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

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.

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	1,350
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH	mm	520
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	110
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	10

IMBALLAGGIO / PACKAGING

Dimensioni confezione / wrapping size	710 x 480 mm	PESO /WEIGHT	23 g circa/around
Dimensioni scatola / carton size	558 x 368 x 240mm	PESO /WEIGHT	770 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	2	SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER	4
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	11	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	44
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	2.042 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.

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

Bassini
1963

