

# RIFILATO GROSSO x 4

**PANE DI TIPO 0 CON OLIO DI GIRASOLE**  
**BREAD TIPE 0 WITH SUNFLOWER OIL**  
**Prodotto Congelato / Frozen product**



1. **CODICE PRODOTTO/EAN / PRODUCT CODE/EAN** **RIF10** 8019333101560

2. **CARATTERISTICHE / FEATURES**

|   | U.M. | Valore standard<br>Standard value | Scostamento<br>Tolerance |
|---|------|-----------------------------------|--------------------------|
| PESO NETTO (NUMERO FETTE 32+2)<br>NET WEIGHT (SLICES NUMBER 32+2) | g    | 1.650                             | ± 50                     |
| LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH                             | mm   | 130                               | ± 04                     |
| LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH                              | mm   | 130                               | ± 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, olio di girasole 3%, sale, lievito, destrosio (1% all'origine), emulsionante: E472e, farina di **FRUMENTO** maltato.

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

4. **IMBALLAGGIO / PACKAGING**

|                                       |                    |             |                    |
|---------------------------------------|--------------------|-------------|--------------------|
| Dimensioni confezione / wrapping size | 780 x 290 mm       | PESO/WEIGHT | 20 g circa/around  |
| Dimensioni scatola / carton size      | 285 x 285 x 510 mm | PESO/WEIGHT | 500 g circa/around |

5. **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 1.200 x 150 mm) AS FOLLOW:

|  |                 |                                       |           |
|--|-----------------|---------------------------------------|-----------|
| CONFEZIONI PER SCATOLA/ WRAPPINGS PER CARTON | <b>4</b>        | SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER | <b>6</b>  |
| STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET         | <b>7</b>        | TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS         | <b>42</b> |
| ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET                | <b>2.150 mm</b> |                                       |           |

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](mailto: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, latte, semi di sesamo e uova.

May contain traces of soy, milk, sesame seeds and eggs.

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

## 8. VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

| <b>Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g</b> |        |      |
|--|--------|------|
| VALORE ENERGETICO/ <b>Energetic value</b>  | 1050,0 | kJ   |
|  | 248,0  | Kcal |
| GRASSI / <b>Fats</b>   | 3,0    | g    |
| <i>di cui acidi GRASSI SATURI /of which saturates</i>                            | 0,4    | g    |
| CARBOIDRATI / <b>Carbohydrates</b>   | 48,2   | g    |
| <i>di cui ZUCCHERI/ of which sugar</i>   | 1,4    | g    |
| FIBRA ALIMENTARE / <b>Fiber</b>  | 0,9    | g    |
| PROTEINE / <b>Proteins</b>   | 6,7    | g    |
| SALE / <b>Salt</b>   | 1,2    | g    |

## 9. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

| <b>PARAMETRI / PARAMETERS</b>  | <b>VALORE / Value</b> |
|--|-----------------------|
| 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](mailto: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.