

# RIFILATO MULTIGRAIN GROSSO X 4

**PANE TIPO 0 CON SEMI E CEREALI**

**BREAD WITH SEEDS AND CEREALS**

**Prodotto Congelato / Frozen Product**



1. **CODICE PRODOTTO/EAN / PRODUCT CODE/EAN** RIF22 8019333102932

2. **CARATTERISTICHE / FEATURES**

	U.M.	Valore standard Standard value	Scostamento Tolerance
PESO NETTO (NUMERO FETTE 32+2) 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, pasta acida di **SEGALE** (farina di **SEGALE**, acqua), olio di girasole, semi 2% (**SEMI DI SESAMO**, semi di girasole, semi di papavero, semi di lino, semi di lino giallo), sale, lievito, cereali 1% (semi di **SEGALE**, semi di **FRUMENTO**, semi di **GRANO FARRO**), destrosio, emulsionante: E472e, farina di **FRUMENTO** maltato.

(EN) **WHEAT** flour, water, **RYE** sourdough (**RYE** flour, water), sunflower oil, seeds 2% (**SESAME SEEDS**, sunflower seeds, poppy seeds, flax seeds, yellow flax seeds), salt, yeast, cereals 1% (**RYE** seeds, **WHEAT** seeds, **SPELT WHEAT** seeds), dextrose, emulsifier: E471, malted **WHEAT** flour.

4. **IMBALLAGGIO / PACKAGING**

Dimesioni confezione / wrapping size	780 x 290 mm	PESO/WEIGHT	20g 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 150mm) 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	4	SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER	6
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	7	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	42
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT 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](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 latte, soia e uova.  
May contain traces of milk, soy and eggs.

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

## 8. VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g		
VALORE ENERGETICO/ <b>Energetic value</b>	1054	kJ
	249	Kcal
GRASSI / <b>Fats</b>	3,8	g
<i>di cui acidi GRASSI SATURI/ of which saturates</i>	0,4	g
CARBOIDRATI / <b>Carbohydrates</b>	46,3	g
<i>di cui ZUCCHERI/ of which sugar</i>	1,4	g
FIBRA ALIMENTARE / <b>Fiber</b>	1,3	g
PROTEINE / <b>Proteins</b>	6,9	g
SALE / <b>Salt</b>	1,6	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](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.