

BAGUETTINA MIDI - 35 GR

PANE TIPO 0

BREAT TYPE 0

Prodotto Congelato / Frozen Product



1. **CODICE PRODOTTO/EAN / PRODUCT CODE/EAN** **BAG08** 8435048221049

2. **CARATTERISTICHE / FEATURES**

	U.M.	Valore standard Standard value	Scostamento Tolerance
PESO NETTO DICHIARATO (70pz) / NET WEIGHT (70 pcs)	g	2.450	
LUNGHEZZA UNITARIA / UNIT LENGTH	mm	85	± 5
LARGHEZZA UNITARIA / UNIT WIDTH	mm	45	± 5
PESO UNITARIO / UNIT HEIGHT	g	35	± 5

3. **MODALITÀ D'USO / METHOD OF USE**

Temperatura forno Oven temperature	Tempo di cottura Cooking time
180-200 °C	14-16 min

Il tempo di cottura può variare in base al tipo di forno utilizzato e alla quantità di prodotto inserita.
The cooking time may vary depending on the type of oven used and the quantity of product inserted.

4. **INGREDIENTI / INGREDIENTS**

(IT) Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, lievito, sale iodato, **GLUTINE DI FRUMENTO**, enzimi e agente di trattamento della farina E300.

(EN) Soft **WHEAT** flour, water, yeast, iodated salt, **WHEAT GLUTEN**, enzymes and flour treatment agent E300.

5. **IMBALLAGGIO / PACKAGING**

Dimensioni scatola / carton size 392 x 294 x 220 mm PESO/WEIGHT 353 g circa/around

6. **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 CARTONE / BAGS PER CARTON	1	PEZZI PER CONFEZIONE/ PIECES PER BAG	70
SCATOLE PER STRATO / CARTONS PER LAYER	8	STRATI PER PALLET / LAYER PER PALLET	9
TOTALE SCATOLE / TOTAL CARTONS	72	ALTEZZA PALLET / HEIGHT PALLET	2.050 mm

Glaxi Pane s.r.l.

Via Einstein n.21/A - 35010 Cadoneghe (PD) tel. 049.8873766 fax 049.8889830 e.mail: 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 doesn't 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. 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: 12 MONTHS FROM PRODUCTION DATE

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

Do not refreeze after thawing and consume within 48 hours.

8. INDICAZIONI ALLERGENI / ALLERGENS

Può contenere tracce di uova, soia, latte, sesamo e lupino.

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

Allergene / Allergens	Presente/ Assente/Tracce Present/ Absent/ Traces	Ingrediente che lo contiene Ingredient containing	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten and products thereof	Presente Present	Farina di frumento, glutine di frumento Wheat flour, gluten wheat	Ingrediente Ingredient
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	Assente Absent		
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	Possibili tracce Possible traces	Tuorlo d'uovo Egg yolk	Contaminazione crociata Cross contamination
Pesci e prodotti della pesca Fish and products thereof	Assente Absent		
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	Assente Absent		
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	Possibili tracce Possible traces	Farina di soia Soy flour	Contaminazione crociata Cross contamination
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)	Possibili tracce Possible traces	Proteine del latte e lattosio Milk protein and lactose	Contaminazione crociata Cross contamination
Frutta a guscio e i loro prodotti Nuts and products thereof	Assente Absent		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof	Possibili tracce Possible traces	Sesamo Sesame	Contaminazione crociata Cross contamination
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione > 10 mg/Kg Sulphur dioxide and sulphites at concentration >10 mg/Kg	Assente Absent		
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof	Assente Absent		
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof	Assente Absent		
Lupino e prodotti a base di lupino Lupin and products thereof	Possibili tracce Possible traces	Lupino Lupin	Contaminazione crociata Cross contamination
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof	Assente Absent		

9. VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g		
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	980	kJ
	234	Kcal
GRASSI / Fats	0.4	%
di cui acidi GRASSI SATURI/ of which saturates		-
CARBOIDRATI / Carbohydrates	49.1	%
FIBRA ALIMENTARE / Fiber	0.8	%
PROTEINE / Proteins	8.9	%
SODIO / Sodium	473.8	mg
MATERIA SECCA / Dry matter	60.5	%
CENERI / Ashes	1.3	%

10. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORE / Value
AEROBI MESOFILI / mesophilic aerobi	< 10 ⁵ UFC/1 g
ENTEROBATTERI / enterobacteria	< 10 ² UFC/1 g
ESCHERICHIA COLI/ ESCHERICHIA COLI	assente/absent/25 g
STAFILOCOCCI / STAFILOCOCCI	< 100 UFC/1 g
SALMONELLA / SALMONELLA	assente/absent/25 g
SHIGELLA / SHIGELLA	assente/absent/25 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

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 doesn't constitute sales specifications; the reported information about the physico-chemical characteristics and the formulation of the product, must be considered indicative and not binding.