

RIFILATO MULTIGRAIN GROSSO X4

(32+2 Fette)

COD.ART. RIF22

Prodotto Congelato/ Frozen Product



EAN13 CODE 8019333102932

DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) **Pane di tipo 0 con semi e cereali.**

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) **Bread with seeds and cereals.**

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.

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, LATTE, SOIA, LUPINO, SENAPE**

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g		
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	1054	kJ
	249	Kcal
GRASSI / Fats	3,8	g
di cui acidi GRASSI SATURI / Saturated fat	0,4	g
CARBOIDRATI / Carbohydrate	46,3	g
di cui ZUCCHERI/ Sugars	1,4	g
FIBRA ALIMENTARE / Dietary fibers	1,3	g
PROTEINE / Proteins	6,9	g
SALE / Salt	1,6	g

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.

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: 30/09/2025

Bassini
1963

GLAXI PANE
BONTÀ PER I TUOI SUCCESSI

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

Scongellare e farcire a piacere / Defrost and stuffed to taste

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	

IMBALLAGGIO / PACKAGING

Dimensioni confezione / wrapping size	780 x 290 mm	PESO /WEIGHT	20 g circa/around
Dimensioni scatola / carton size	285 x 510 x 285 mm	PESO /WEIGHT	610 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	4	SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER	6
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	7	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	42
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	2.145 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	Laccetto di chiusura	Cartone
LDPE 4	C/FE 92	PAP 20
Raccolta plastica	Raccolta metallo	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.

T. +39 0543 722876 - F +39 0543 798504
C.F./P.IVA 04377760402
www.bassini1963.com / www.glaxipane.com

LOWYUM
1963

GLAXI PANE
BONTÀ PER I TUOI SUCCESSI