

TRAMEZZINO BROWN TAGLIO 12.5 mm

(10 Fette)

COD.ART. TRA126
Prodotto Congelato/ Frozen Product



EAN13 CODE 8019333104738

DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) Prodotto da forno con cereali e semi

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, **MIX CEREALI 30%** (semi di lino scuro, semi di girasole, semi di lino giallo, semi di **SESAMO**, semi di miglio, semi di papavero), fiocchi d'**AVENA**, glutine di **FRUMENTO**, grani di **SEGALE**, farina di mais, farina di **GRANO** duro, lievito naturale di **SEGALE** disidratato, farina di malto (**ORZO**), olio di girasole, lievito, destrosio, sale, emulsionanti: E471-E472e.

(EN) Bakery product with cereals and seeds

WHEAT flour type 0, water, **GRAIN MIX 30%** (flax seeds, yellow flax seeds, **SESAME** seeds, mile seeds, poppy seeds), oats **BOWS**, **WHEAT** gluten, **RYE** seeds, flour corn, **WHEAT** flour, **RYE** yeast, malt flour (**BARLEY**), sunflower oil, yeast, dextrose, salt, emulsifiers: E471- E472e.

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: **SOIA, UOVA, LATTE, LUPINI, SENAPE**

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g			% AR
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	1607	kJ	19%*
	381	Kcal	
GRASSI / Fats	9,9	g	14%
di cui acidi GRASSI SATURI / Saturated fat	1,2	g	6%
CARBOIDRATI / Carbohydrate	58,9	g	23%
di cui ZUCCHERI/ Sugars	1,9	g	2%
FIBRA ALIMENTARE /Dietary fibers	3,7	g	-
PROTEINE / Proteins	12,5	g	25%
SALE / Salt	2,0	g	33%

* 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.

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	Scostamento Tolerance
PESO NETTO DICHIARATO (10 FETTE) NET WEIGHT (10 SLICES)	g	980	± 30
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH	mm	460	± 04
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	100	± 04
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	12.5	± 01

IMBALLAGGIO / PACKAGING

Dimensioni confezione / wrapping size	595 x 450 mm	PESO /WEIGHT	20 g circa/around
Dimensioni scatola / carton size	222 x 240 x 510 mm	PESO /WEIGHT	430 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	7
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	9	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	63
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	2.050 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.

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

Bassini
1963

