

## GIOTTO BURGER 110G

Codice prodotto : 76317



Suggerimento di presentazione

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

**Tecnologia :** Precotto

<b>Specifiche prodotto</b>	Pane di tipo "0" parzialmente cotto, surgelato.
Peso (g) prodotto venduto	110,00 (min 106-max 125)
Lunghezza(cm)	10 (min 9.5-max 12)
Larghezza(cm)	4,50 (min 4 - max 5)

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	08016199768012	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	8016199468011
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	30 (30 x 1)
Strati / bancale	7	Dim. del cartone in mm L x l x h	400x300x260
Cartoni / bancale	56	Peso netto del cartone (kg)	3.300
Unità / bancale	1680	Peso lordo del cartone (kg)	3.800
Peso netto bancale (kg)	23	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	235.8		
Altezza, bancale incluso (cm)	197		
Dimensione bancale	80 x 120		

### INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, grasso vegetale (olio di palma non idrogenato, sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, stabilizzante: E451), sale, lievito, **latte** scremato in polvere, **glutine di frumento**, destrosio, emulsionanti: E471-E481, lievito disattivato in polvere, farina di **frumento** maltato, curcuma, agente di trattamento della farina: E300.  
Può contenere **semi di sesamo** e **soia**.

**VALORI NUTRIZIONALI**

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1336	1369	1470	17
Energia (kcal)	315	323	347	17
Grassi (g)	2.8	2.8	3	4
di cui acidi grassi saturi (g)	1.3	1.3	1.4	7
Carboidrati (g)	61.9	63.5	68.1	26
di cui zuccheri (g)	7.2	7.3	7.9	9
di cui amido	50.6	51.9	55.7	31
Fibre (g)	2.5	2.5	2.7	11
Proteine (g)	9.5	9.7	10.5	21
Sale (g)	1.50	1.54	1.7	28

\*AR : assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

**CARATTERISTICHE**

- |  |  |
|--|--|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina                 | ✓ No OGM                                     |
| ✓ Senza alcool                             | ✓ Non ionizzato                              |

\*Per il pane, \"secondo la legislazione\"



Conservazione



Decongelazione  
Temperatura ambiente 2-3h

**ISTRUZIONI D'USO :**

Scongelare il prodotto per circa 2-3 ore a temperatura ambiente. Una volta scongelato scaldarlo a piacere con piastra o fornello elettrico.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=1000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Listeria monocytogees UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=10	