

**SPUNTELLO TRADIZIONALE 115 G
X45
Codice prodotto : 74702**



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Precotto

Specifiche prodotto	Pane tipo "0" parzialmente cotto e surgelato.
Peso (g) prodotto venduto	115,00 (105 - 125)
Lunghezza(cm)	25 (23 - 27)
Larghezza(cm)	7 (6 - 8.5)
Altezza(cm)	5 (4 - 6)

GTIN/EAN prodotto :	08016199765110	GTIN/EAN cartone :	8016199465119
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	4	Unità / cartone	45 (45 x 1)
Strati / bancale	7	Dim. del cartone in mm L x l x h	600x400x260
Cartoni / bancale	28	Peso netto del cartone (kg)	5.175
Unità / bancale	1260	Peso lordo del cartone (kg)	5.525
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	177.7		
Altezza, bancale incluso (cm)	197		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, sale, lievito, lievito di **segale** disattivato.
Eventuale presenza di **latte**, **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)	1093	1161	1257	15
Energia (kcal)	258	274	297	15
Grassi (g)	0.7	0.8	0.8	1
di cui acidi grassi saturi (g)	0.1	0.2	0.2	1
Carboidrati (g)	53.6	56.9	61.6	24
di cui zuccheri (g)	1.3	1.4	1.5	2
di cui amido	47.4	50.3	54.5	30
Fibre (g)	2.1	2.2	2.4	10
Proteine (g)	8.2	8.7	9.4	19
Sale (g)	1.45	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 | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Senza alcool | ✓ No OGM |
| | ✓ Non ionizzato |

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



Conservazione



Cottura

Forno tradizionale 10 min a 190 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato a 190°C e cuocere per circa 10 minuti. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

CONSERVAZIONE :

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente

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	