

TRAMEZZONE GROSSO 12,5 MM

(8 Fette)

COD.ART. TRA16

Prodotto Congelato/ Frozen Product



EAN13 CODE 8019333102116

DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) **Pane di tipo 0 con strutto**

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, strutto (3%), sale, lievito, destrosio (1% all'origine), **LATTE** scremato in polvere, farina di **SOIA**, emulsionante E471-E472e.

(EN) **Bread with lard**

WHEAT flour, water, lard (3%), salt, yeast, dextrose (1% at the origin), skimmed **MILK** powder, **SOY** flour, emulsifiers: E471-E472e, malted **WHEAT** flour.

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: **UOVA, SESAMO, LUPINI, SENAPE**

May contain traces of: **EGGS, SESAME SEEDS, LUPIN, MUSTARD**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

| Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g | | | % AR |
|---|------|------|------|
| VALORE ENERGETICO/ Energetic value | 1054 | kJ | 12%* |
| | 249 | Kcal | |
| GRASSI / Fats | 3,6 | g | 5% |
| <i>di cui acidi GRASSI SATURI / Saturated fat</i> | 1,2 | g | 6% |
| CARBOIDRATI / Carbohydrate | 45,9 | g | 18% |
| <i>di cui ZUCCHERI/ Sugars</i> | 0,8 | g | <1% |
| FIBRA ALIMENTARE /Dietary fibers | 1,2 | g | - |
| PROTEINE / Proteins | 7,7 | g | 15% |
| SALE / Salt | 1,9 | g | 32% |

* 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.

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: 19/04/2023

Bassini
1963

GLAXI PANE
BONTÀ PER I TUOI SUCCESSI

DURABILITÀ / SHELF LIFE

SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE / SHELF LIFE: 15 MONTHS FROM PRODUCTION DATE.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Scongelare e farcire a piacere / Defrost and stuffed to taste

CARATTERISTICHE / FEATURES

| | U.M. | Valore standard Standard value |
|---|------|-----------------------------------|
| PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT WRAP | g | 1.350 |
| LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH | mm | 520 |
| LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH | mm | 110 |
| SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS | mm | 12,5 |

IMBALLAGGIO / PACKAGING

| | | | |
|---------------------------------------|--------------------|--------------|--------------------|
| Dimensioni confezione / wrapping size | 710 x 480 mm | PESO /WEIGHT | 23 g circa/around |
| Dimensioni scatola / carton size | 558 x 368 x 216 mm | PESO /WEIGHT | 770 g circa/around |

PALLETIZZAZIONE / 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 | 6 | SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER | 4 |
| STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET | 8 | TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS | 32 |
| ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET | 1.878 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

