

MARSIGLIESE RUSTICO 130G

Codice prodotto : S1310



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Precotto

Specifiche prodotto	Pane alla farina di grano tenero - Precotto, surgelato
Peso (g) prodotto venduto 130,00 (+/-7.5)	
Lunghezza(cm) 21 (+/-1.5)	

GTIN/EAN prodotto :	13291810013107	GTIN/EAN cartone :	13291810013104
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	4	Unità / cartone	66 (66 x 1)
Strati / bancale	6	Dim. del cartone in mm L x l x h	592x392x295
Cartoni / bancale	24	Peso netto del cartone (kg)	8.580
Unità / bancale	1584	Peso lordo del cartone (kg)	9.080
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	240.92		
Altezza, bancale incluso (cm)	192		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Questo pane è caratterizzato dall'aroma di lievito. E' cosparso di farina ed è ideale per preparare sfilatini appetitosi.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, acqua, lievito, **glutine di grano**, sale, lievito madre di **segale** disattivato (0,7%), agente di trattamento della farina: E300 (acido ascorbico).

Presenza eventuale di **latte**, **noci**, **semi di sesamo** e **soia**.

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100g di prodotto venduto	Per 100g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% GDA per prodotto cotto *
Energia (kJ)	1086	1150	1412	17
Energia (kcal)	256	271	333	17
Proteine (g)	8.6	9.1	11.2	22.4
Glucidi (g)	51.7	54.9	67.2	25.9
Zuccheri (g)	1.1	1.2	1.4	1.6
Amido	51	54	66.3	36.8
Lipidi (g)	1	1	1.3	1.9
Acidi grassi saturi (g)	0	0	0	0
Fibre alimentari (g)	3	3.2	3.9	15.5
Sodio (g)	0.506	0.538	0.658	27.408
Sale (g)	1.26	1.35	1.64	27.41

* Quantità giornaliera indicativa sulla base di una dieta da 2000 kcal

CARATTERISTICHE

- | | |
|--------------------------------------------|-----------------------------------|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ No OGM |
| ✓ Senza alcool | ✓ Non ionizzato |



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 13 min a 200 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Senza scongelare, mettere il pane sulle teglie. Riscaldare il forno a 230°C. Vaporizzare tra i 5 e 7 secondi.

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	