

## MARSIGLIESE RUSTICO 130G

Codice prodotto : S1310



Suggerimento di presentazione

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

**Tecnologia :** Precotto

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

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	13291810013107	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	13291810013104
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	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	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	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
- ✓ Non contiene carne suina
- ✓ Senza alcool
- ✓ Senza materie grasse idrogenate
- ✓ No OGM
- ✓ 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	