



# RIFILATO MEDIO x 4

Pane di tipo "0" - BREAD TYPE "0"

Prodotto congelato/FROZEN PRODUCT



1. **CODICE PRODOTTO/ PRODUCT CODE/EAN**      **RIF11**      8019333101508
2. **CARATTERISTICHE/ FEATURES**

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO/ NET WEIGHT	g	1.650	± 50
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH	mm	130	± 04
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	130	± 04
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	12.5	± 01
LUNGHEZZA CONFEZIONE/ WRAPPING LENGHT	mm	450	

3. **INGREDIENTI/ INGREDIENTS**

Farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, olio di girasole, sale, lievito, destrosio, emulsionanti: E472e, malto di **FRUMENTO**.

**WHEAT** flour type '0', water, sunflower oil, salt, yeast, dextrose, emulsifying: E472e, malt (**WHEAT**).

4. **IMBALLAGGIO/PACKAGING**

DIMENSIONI confezione / wrapping SIZE: 780 x 290 mm

PESO/WEIGHT: 20 g circa/around

DIMENSIONI scatola / carton SIZE: 285 x 285 x 510 mm

PESO/WEIGHT: 500 g

5. **PALLETIZZAZIONE/PALLET:**

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL ( 800 x 1.200mm ) con la seguente composizione  
THE PRODUCT IS STOCKED ON EPAL PALLET (800 x 1200 mm).

CONFEZIONI PER SCATOLA/ WRAPPING / CARTON

4

SCATOLE PER STRATO/ CARTON / LAYER

6

STRATI PER PALLET/ LAYERS/PALLET

7

TOTALE SCATOLE/ TOT.CARTONS

42

ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET

2.050 mm

6. **MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ STORAGE INSTRUCTIONS:**

PRODOTTO CONGELATO. SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

**DA CONSERVARE AD UNA TEMPERATURA DI -18 °C.**

**Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 48 ore dallo scongelamento.**

Frozen product. Shelf life: 15 MONTHS, STORED AT -18°C.

**Do not refreeze after thawing and eat within 48 hours.**

## 7. INDICAZIONI ALLERGENI/ALLERGENS

Contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, latte, soia, uova e loro derivati.

The product contains gluten. It is manufactured in plant using cereals, gluten, milk, soy and

<i>Allergene / Allergens</i>	<i>Presente/ Assente/ Tracce Present/ Absent/ Traces</i>	<i>Ingrediente che lo contiene/ Ingredient containing</i>	
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali / <b>Cereals containing gluten</b>	Presente/ <b>Present</b>	Farina di frumento, malto/ <b>Wheat flour</b>	Ingrediente/ <b>Ingredient</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ <b>Crustaceans and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Uova e prodotti a base di uova/ <b>Eggs and derivatives</b>	Possibili tracce/ <b>Possible Traces</b>	Tuorlo d'uovo/ <b>Yolk</b>	Contaminazione crociata/ <b>Cross contamination</b>
Pesci e prodotti a base di pesce/ <b>Fish and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Arachidi e prodotti a base di arachide/ <b>Peanuts and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Soia e prodotti a base di soia/ <b>Soy and derivatives</b>	Presente/ <b>Present</b>	Farina di soia/ <b>Soy flour</b>	Ingrediente/ <b>Ingredient</b>
Latte e prodotti a base di latte o contenenti lattosio/ <b>Milk and lactose and derivatives</b>	Presente/ <b>Present</b>	Proteine del latte e Lattosio/ <b>Milk proteins and lactose</b>	Ingrediente/ <b>Ingredient</b>
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio/ <b>Nuts and derivatives</b>	Assente/ <b>Absente</b>		
Sesamo e prodotti a base di sesamo/ <b>Sesam and derivatives</b>	Possibili tracce/ <b>Possible Traces</b>	Sesamo/ <b>sesam</b>	Contaminazione crociata/ <b>Cross contamination</b>
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg / <b>Sulphites (more than 10 mg/Kg)</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Sedano e prodotti a base di sedano/ <b>Celery and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Senape e prodotti a base di senape / <b>Mustard and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Lupino e prodotti a base di lupino/ <b>Lupines and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ <b>Mollusc and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		

## 8. VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

	<b>VALORE U.M./ Value measure</b>
VALORE ENERGETICO/ <b>Energetic value</b>	360,8 Kcal/100 g
	1529.8 kJ/100 g
PROTEINE / <b>Proteins</b>	9.6/100 g
CARBOIDRATI / <b>Carbohydrates</b>	70.7/100 g
di cui ZUCCHERI/ <b>sugar</b>	2.3 g/100 g
FIBRA ALIMENTARE / <b>Fibers</b>	1.2 g/100 g
GRASSI <b>Fats</b>	4.2 g/100g
di cui GRASSI SATURI/ <b>Saturated Fats</b>	0.4 g/100 g
SALE / <b>Salt</b>	1.8 g/100 g

## 9. ANALISI PRODOTTO / MICROBIOLOGICAL VALUES

<b>Prova analitica</b>	<b>VALORE U.MISURA</b>
<b>CARICA MICROBICA TOTALE</b>	< 1.000 UFC/1 g
<b>COLIFORMI TOTALI</b>	< 10 UFC/1 g
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	< 10 UFC/1 g
<b>STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI</b>	< 10 UFC/1 g
<b>SALMONELLE</b>	Assenti/Absent/25 g
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Assente/Absent/25 g
<b>MICETI</b>	
Muffe	< 10 UFC/1 g
Lieviti	< 10 UFC/1 g

### Glaxi Pane s.r.l.

Via Einstein n.21/A - 35010 Cadoneghe (PD) tel. 049.8873766 fax 049.8889830 e.mail: [info@glaxipane.com](mailto:info@glaxipane.com)

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.