

BAGUETTINA SENZA GLUTINE – 45g



1. **CODICE PRODOTTO/EAN / PRODUCT CODE/EAN** **BAG20 8435048226952**

2. **CARATTERISTICHE / FEATURES**

	U.M.	Valore standard Standard value	Scostamento Tolerance
PESO NETTO DICHIARATO / NET WEIGHT	g	3.400	
LUNGHEZZA UNITARIA / UNIT LENGTH	mm	130	± 5
LARGHEZZA UNITARIA / UNIT WIDTH	mm	40	± 5
PESO UNITARIO / UNIT WEIGHT	g	40	± 5

3. **MODALITÀ D'USO / METHOD OF USE**

Temperatura forno Oven temperature	Tempo di cottura Cooking time
180-200 °C	12-14 min

Il tempo di cottura può variare in base al tipo di forno utilizzato e alla quantità di prodotto inserita.
The cooking time may vary depending on the type of oven used and the quantity of product inserted.

4. **INGREDIENTI / INGREDIENTS**

(IT) Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, lievito, sale iodato, glutine di **FRUMENTO**, enzimi e agente di trattamento della farina E300.
(EN) Soft **WHEAT** flour, water, yeast, iodised salt, **WHEAT** gluten, enzymes and flour treatment agent E300.

5. **IMBALLAGGIO / PACKAGING**

Dimensioni scatola / carton size 220 x 294 x 392 mm PESO/WEIGHT 350 g circa/around

6. **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 1.200 x 150 mm) AS FOLLOW:

CONFEZIONI PER CARTONE / BAGS PER CARTON	85	SCATOLE PER STRATO / CARTONS PER LAYER	8
STRATI PER PALLET / LAYER PER PALLET	9	TOTALE SCATOLE / TOTAL CARTONS	72
ALTEZZA PALLET / HEIGHT PALLET	2.050 mm		

Glaxi Pane s.r.l.

Via Einstein n.21/A - 35010 Cadoneghe (PD) tel. 049.8873766 fax 049.8889830 e.mail: 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.

The present card technique doesn't constitute specification of sale; the brought information, around the characteristics chemical-physics and the formulation of the product, must consider indicative and not binding.

7. MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE INSTRUCTIONS

PRODOTTO CONGELATO. SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

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. SHELF LIFE: 15 MONTHS FROM PRODUCTION DATE

STORE AT A TEMPERATURE BETWEEN -10°C AND -20°C.

Do not refreeze after thawing and consume within 48 hours.

8. INDICAZIONI ALLERGENI / ALLERGENS

Può contenere tracce di uova, soia, latte, sesamo e lupino.

May contain traces of eggs, soy, milk, sesame and lupine.

Allergene / Allergens	Presente/ Assente/Tracce Present/ Absent/ Traces	Ingrediente che lo contiene Ingredient containing	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten and products thereof	Presente Present	Farina di frumento, glutine di frumento	Ingrediente Ingredient
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	Assente Absent		
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	Possibili tracce Possible traces	Tuorlo d'uovo Egg yolk	Contaminazione crociata Cross contamination
Pesci e prodotti della pesca Fish and products thereof	Assente Absent		
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	Assente Absent		
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	Possibili tracce Possible traces	Farina di soia Soy flour	Contaminazione crociata Cross contamination
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)	Possibili tracce Possible traces	Proteine del latte e lattosio Milk protein and lactose	Contaminazione crociata Cross contamination
Frutta a guscio e i loro prodotti Nuts and products thereof	Assente Absent		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof	Possibili tracce Possible traces	Sesamo Sesame	Contaminazione crociata Cross contamination
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione > 10 mg/Kg Sulphur dioxide and sulphites at concentration >10 mg/Kg	Assente Absent		
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof	Assente Absent		
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof	Assente Absent		
Lupino e prodotti a base di lupino Lupin and products thereof	Possibili tracce Possible traces	Lupino Lupin	Contaminazione crociata Cross contamination
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof	Assente Absent		

9. VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g		
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	1068	kJ
	258	Kcal
GRASSI / Fats	0.4	%
di cui acidi GRASSI SATURI/ of which saturates	-	-
CARBOIDRATI / Carbohydrates	50	%
FIBRA ALIMENTARE / Fiber	1	%
PROTEINE / Proteins	9	%
SODIO / Sodium	384	mg
MATERIA SECCA / Dry matter	62	%
CENERI / Ashes	1.7	%

10. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORE / Value
AEROBI MESOFILI / mesophilic aerobi	< 10 5 UFC/1 g
ENTEROBATTERI / enterobacteria	< 10 2 UFC/1 g
ESCHERICHIA COLI/ ESCHERICHIA COLI	assente/absent/25 g
STAFILOCOCCI / STAFILOCOCCI	< 100 UFC/1 g
SALMONELLA / SALMONELLA	assente/absent/25 g
SHIGELLA / SHIGELLA	assente/absent/25 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

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.

The present card technique doesn't constitute specification of sale; the brought information, around the characteristics chemical-physics and the formulation of the product, must consider indicative and not binding.