

RIFILATO LINO E CURCUMA

PRODOTTO DA FORNO / BAKERY PRODUCT

Prodotto Congelato/Frozen Product

**1. CODICE PRODOTTO/ PRODUCT CODE/EAN RIF39 8019333104165****2. CARATTERISTICHE/ FEATURES**

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO(NUMERO FETTE 32+2)/ NET WEIGHT (SLICE NUMBER 32+2)	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	15	± 01
LUNGHEZZA CONFEZIONE/ WRAPPING LENGHT	mm	500	

3. INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, olio di girasole, sale, lievito, destrosio, emulsionanti: E471, malto di **FRUMENTO**, lino giallo (1%), lino scuro (2%), curcuma (0.15%).

WHEAT flour type '0', water, sunflower oil, salt, yeast, dextrose, emulsifier: E471, malt (**WHEAT**), yellow flax (1%), dark flax (2%), turmeric (0.15%).

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. PALLETTIZZAZIONE/PALLET:

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL (800 x 1.200x150mm) con la seguente composizione
THE PRODUCT IS STOCKED ON EPAL PALLET (800 x 1200x150mm).

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

2.150 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

Può contenere tracce di,sesamo,soia, uova e loro derivati.

The product may contain,sesam,soy, egg and their derivateS.

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

8. VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

	VALORE U.M./ Value measure	
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	258,7	Kcal/100 g
	1096,4	kJ/100 g
PROTEINE / Proteins	6,8	g/100 g
CARBOIDRATI / Carbohydrates	49,2	g/100 g
di cui ZUCCHERI/ Of which sugar	1,4	g/100 g
FIBRA ALIMENTARE / Fibers	1,1	g/100 g
GRASSI Fats	3,8	g/100 g
di cui GRASSI SATURI/ Of which saturated	0,5	g/100 g
SALE / Salt	1,7	g/100 g

9. ANALISI PRODOTTO / MICROBIOLOGICAL VALUES

Prova analitica/ Analytical test	VALORE U.MISURA/ Value measure
CARICA MICROBICA TOTALE / Total microbial	< 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
SALMONELLE/SALMONELLE	Assenti/Absent/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES / LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente/Absent/25 g
MICETI/fungi	< 10 UFC/1 g
Lieviti /yeast	< 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

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.