



Glaxi Pane s.r.l.

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

RIFILATO MULTIGRAIN GROSSO x 4

PANE TIPO '0' CON MIX DI CEREALI MALTATI

Prodotto congelato

1. **CODICE PRODOTTO/EAN** RIF22 8019333102932

2. CARATTERISTICHE

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO CONFEZIONE	g	1.650	± 50
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA	mm	130	± 04
LARGHEZZA FETTA SINGOLA	mm	130	± 04
SPESSORE FETTA SINGOLA	mm	15	± 01
LUNGHEZZA CONFEZIONE	mm	450	

3. INGREDIENTI

Farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, **MIX CEREALI 8%** (lievito si **SEGALE** liquido ed essiccato, semi di **SEGALE**, **SESAMO**, semi di girasole, semi di papavero, semi di lino, semi di lino giallo, semi di **FRUMENTO**, semi di **FARRO**) olio di girasole, sale, lievito, destrosio, proteine del **LATTE** e **LATTOSIO**, emulsionante: E471, malto di **FRUMENTO**.

4. IMBALLAGGIO

DIMENSIONI confezione : 780 x 290 mm PESO: 20 g circa
DIMENSIONI scatola : 285 x 285 x 510 mm PESO: 500 g

5. PALLETIZZAZIONE

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL (800 x 1.200mm) con la seguente composizione

CONFEZIONI PER SCATOLA	4	SCATOLE PER STRATO	6
STRATI PER PALLET	7	TOTALE SCATOLE	42
ALTEZZA PALLET	2.050 mm		

6. MODALITA' DI CONSERVAZIONE

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.

7. INDICAZIONI ALLERGENI

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

Allergene	Presente/ Assente/Tracce	Ingrediente che lo contiene	Ingrediente usato nello stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	Presente	Farina di frumento, mix di cereali, Malto	Ingrediente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente		
Uova e prodotti a base di uova	Possibili tracce	Tuorlo d'uovo	X
Pesci e prodotti a base di pesce	Assente		
Arachidi e prodotti a base di arachide	Assente		
Soia e prodotti a base di soia	Possibili tracce	Farina di soia	X
Latte e prodotti a base di latte o contenenti lattosio	Presente	proteine di latte e lattosio	Ingrediente
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	Assente		
Sesamo e prodotti a base di sesamo	Possibili tracce	Sesamo	X
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg	Assente		
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente		
Senape e prodotti a base di senape	Assente		
Lupino e prodotti a base di lupino	Assente		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	Assente		

Valori microbiologici medi indicativi

Prova analitica	VALORE U. MISURA	METODO DI PROVA
CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/1 g	UNI-EN-ISO 4833 :2004
COLIFORMI TOTALI	< 10 UFC/1 g	AFNOR BRD 07/8 - 12/04
ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/1 g	ISO 16649 - 2:2001
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	< 10 UFC/1 g	UNI-EN-ISO 6888 - 2:2004
SALMONELLE	assenti/25 g	UNI-EN-ISO 6579:2008
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente/25 g	UNI-EN-ISO 11290 - 1:2005
MICETI		ISO 21527 - 1:2008
Muffe	< 10 UFC/1 g	
Lieviti	< 10 UFC/1 g	



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.