



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)

## TRAMEZZONE MULTIGRAIN

PANE TIPO 'O' CON CEREALI

Prodotto congelato

1. **CODICE PRODOTTO/EAN**                    **TRA80**                    8019333103038

2. **CARATTERISTICHE**

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO DICHIARATO (10 FETTE)	g	1.350	± 30
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA	mm	520	± 05
LARGHEZZA FETTA SINGOLA	mm	110	± 05
SPESSORE FETTA SINGOLA	mm	9,5	± 01

3. **INGREDIENTI**

Farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, **MIX CEREALI** 8% (lievito di **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 (FRUMENTO)**.

4. **IMBALLAGGIO**

DIMENSIONI confezione : 710 x 480 mm                    PESO: 23 g circa  
DIMENSIONI scatola : 580 x 370 x 230 mm                    PESO: 770 g

5. **PALLETTIZZAZIONE**

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

CONFEZIONI PER SCATOLA	6	SCATOLE PER STRATO	4
STRATI PER PALLET	8	TOTALE SCATOLE	32
ALTEZZA PALLET	2.000 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.

<i>Allergene</i>	<i>Presente/ Assente/Tracce</i>	<i>Ingrediente che lo contiene</i>	<i>Ingrediente usato nello stabilimento</i>
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	Presente	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		

## Analisi prodotto

Prova analitica	VALORE U.MISURA	METODO DI PROVA
<b>CARICA MICROBICA TOTALE</b>	< 100UFC/1 g	UNI-ISO 4833/88
<b>COLIFORMI TOTALI</b>	< 3 UFC/1 g	FDA-BAM-4E/98
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	< 3 UFC/1 g	FDA-BAM-4E/98
<b>STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI</b>	< 10 UFC/1 g	UNI-EN-ISO 6888 - 1/99
<b>SALMONELLE</b>	assenti/25 g	UNI-EN-ISO 12824/99
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	assente/25 g	UNI-EN-ISO 11290-1/97
<b>MICETI</b>		ISO 21527 - 1:2008
Muffe	< 10 UFC/1 g	ISO-7954/87
Lieviti	< 10 UFC/1 g	ISO-7954/87



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.