



Glaxi Pane s.r.l.

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

TRAMEZZONE ROSSO

PANE TIPO 'O' CON STRUTTO, POMODORO E ORIGANO

Prodotto congelato

1. **CODICE PRODOTTO/EAN** TRA09 8019333101317

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	± 04
SPESSORE FETTA SINGOLA	mm	10	± 01

3. **INGREDIENTI**

Farina di **GRANO** tenero tipo 'O', acqua, strutto (3%), pomodoro concentrato (2,1%), sale, lievito, destrosio, emulsionante E471-E472e, proteine del **LATTE E LATTOSIO**, farina di **SOIA**, malto (**FRUMENTO**), origano (0,3%),

4. **IMBALLAGGIO**

DIMENSIONI confezione : 710 x 480 mm
DIMENSIONI scatola : 580 x 370 x 230 mm

PESO: 23 g circa
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.

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, malto di frumento	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	Presente	Farina di soia	Ingrediente
Latte e prodotti a base di latte o contenenti lattosio	Presente	Proteine latte e lattosio	Ingrediente
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	Possibili tracce	sesamo	X
Sesamo e prodotti a base di sesamo	Assente		
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	< 100UFC/1 g	UNI-ISO 4833 : 2004
COLIFORMI TOTALI	< 3 UFC/1 g	AFNOR BRD 07/8 - 12/04
ESCHERICHIA COLI	< 3 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	

