

RIFILATO CARBONE VEGETALE GROSSO MM 15 (32 Fette)

COD.ART. RIF32
Prodotto Congelato/ Frozen Product

EAN13 CODE 8019333103571

EAN13 CODE CARTONE 8019333103570



DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) Prodotto Della Panetteria Fine

Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, olio di girasole, destrosio, sale, lievito, carbone vegetale in polvere (0.6%) emulsionante: E472e, malto di **FRUMENTO**.

(EN) Bakery Product

WHEAT flour, water, sunflower oil, dextrose, salt, yeast, charcoal powder (0.6%) emulsifier: E472e, malt (**WHEAT**).

ALLERGENI

Gli allergeni presenti sono indicati nella lista ingredienti con un carattere diverso.

The allergens are indicated in the ingredient list with a different character.

Può contenere tracce di: **UOVA, LATTE, SOIA, SESAMO, LUPINI, SENAPE**

May contain traces of: **EGGS, MILK, SOY, SESAME, LUPIN, MUSTARD**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g			% AR
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	1087	kJ	54%
	257	Kcal	3%
GRASSI / Fats	3.1	g	6%
<i>di cui acidi GRASSI SATURI / Saturated fat</i>	0.4	g	0%
CARBOIDRATI / Carbohydrate	49.9	g	55%
<i>di cui ZUCCHERI/ Sugars</i>	2.1	g	8%
FIBRA ALIMENTARE /Dietary fibers	0.9	g	1%
PROTEINE / Proteins	6.9	g	35%
SALE / Salt	1.2	g	20%

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) / Reference Intake of an average adult(8400 kJ/2000 kcal)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE INSTRUCTIONS

PRODOTTO CONGELATO.

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.

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

Do not refreeze after thawing and consume within 48 hours.

Antico Forno della Romagna S.r.l.

via I. Golfarelli 78, 47122 Forlì (FC) Italy

T. +39 0543 722876 - F +39 0543 798504

C.F./P.IVA 04377760402

www.bassini1963.com / www.glaxipane.com

Bassini
 1963

GLAXI PANE
 BONTÀ PER I TUOI SUCCESSI

DURABILITÀ / SHELF LIFE

SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE / SHELF LIFE: 15 MONTHS FROM PRODUCTION DATE.

MODALITA' DI UTILIZZO

Scongelare e farcire a piacere / Defrost and stuffed to taste

CARATTERISTICHE / FEATURES

	U.M.	Valore standard Standard value
PESO NETTO CONFEZIONE / NET WEIGHT WRAP	g	1.650
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH	mm	130
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	130
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	15
LUNGHEZZA CONFEZIONE/ WRAPPING LENGTH	mm	500

IMBALLAGGIO / PACKAGING

Dimensioni confezione / wrapping size	780 x 290 mm	PESO /WEIGHT	20 g circa/around
Dimensioni scatola / carton size	285 x 510 x 285 mm	PESO /WEIGHT	610 g circa/around

PALLETTIZZAZIONE / PALLETIL 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 1200 x 150 mm) AS FOLLOW:

CONFEZIONI PER SCATOLA/ WRAPPINGS PER CARTON	4	SCATOLO PER STRATO/ CARTONS PER LAYER	6
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	7	TOTALE SCATOLO/ TOTAL CARTONS	42
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	2.145 mm	EAN128 cartone [Std GS1-Ai (02)(10)(15)]	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORE / Value
CARICA MICROBICA TOTALE / Total microbial count	< 1.000 UFC/1 g
COLIFORMI TOTALI / Total coliforms	< 10 UFC/1 g
ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/1 g
STAFILOCOCCHI COAGULASI-POSITIVI / Staphylococci – coagulase positive	< 10 UFC/1 g
SALMONELLA / SALMONELLA	assente/absent/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES / LISTERIA MONOCYTOGENES	assente/absent/25 g
MICETI/ Mycetes	
Muffe / Moulds	< 10 UFC/1 g
Lieviti / Yeasts	< 10 UFC/1 g

ETICHETTATURA AMBIENTALE

Sacchetto	Laccetto di chiusura	Cartone
LDPE 4	C/FE 92	PAP 20
Raccolta plastica	Raccolta metallo	Raccolta carta
Verifica le disposizioni del tuo Comune		

La presente scheda tecnica non costituisce capitolo 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.

via I. Golfarelli 78, 47122 Forlì (FC) Italy

T. +39 0543 722876 - F +39 0543 798504

C.F./P.IVA 04377760402

www.bassini1963.com / www.glaxipane.com


1963



GLAXI PANE
BONTÀ PER I TUOI SUCCESSI