

## CIABATTINA MULTICEREALI 140G

### IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

**Numero articolo** 56032

**Nome commerciale** Pane tipo "0" con farina di segale,  
orzo, avena e semi parzialmente cotto e surgelato

### Lista degli ingredienti

farina (di GRANO tenero tipo "0", SEGALE (2%), ORZO (2%), AVENA (2%), FRUMENTO maltato (0,2%), ORZO maltato tostato (0,2%)), acqua, semi di girasole (4%), semi di lino bruno (3%), SEMI DI SESAMO (2%), semi di zucca (1,5%), semi di lino giallo (1,1%), sale, lievito, fiocchi di FRUMENTO (1%), fiocchi d'ORZO (0,7%).

Può contenere tracce di: Soia, Latte, Noci, Senape.

### Informazioni generali

**Nomenclatura doganale** 19059030

### Informazioni dietetiche e sostenibilità

**Vegano** Sì  
**Vegetariano** Sì

### Informazioni microbiologiche

Bacillus cereus presunto: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Muffe: < 500/g  
Staphylococcus aureus: < 100/g  
Flora aerobica mesofila totale: < 10000/g  
Lieviti: < 500/g

### Dimensioni del prodotto

**Peso (g)** 140

### Indicazioni

**Etichetta pulita** Sì

## Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1293 kJ		1811 kJ	22
energia	307 kcal		429 kcal	21
grassi di cui:	6,7 g		9,3 g	13
- acidi grassi saturi	1,4 g		2 g	10
carboidrati di cui:	50 g		69 g	27
- zuccheri	1,1 g		1,5 g	2
fibre	4,1 g		5,7 g	
proteine	10 g		14 g	28
sale	1,2 g		1,7 g	28

\* 1 porzione = 140 g

## Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	No
Frutta a guscio e prodotti derivati *	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	Sì
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> )	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: Soia, Latte, Noci, Senape.

(\*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

## INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

### Informazioni sull'imballo

Imballo interno	Film (Plastica_HDPE 2)
Imballo esterno	Scatola americana (Cartone ondulato_PAP 20) Nastro adesivo (Plastica_PP 5)
EDU (Scatola americana)	
Pezzo per EDU	42
GTIN	5413476314130
peso netto	5,88 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,585 X 0,255 X 0,339
unità consumatore	
GTIN	5413476314123
peso netto	0,14 kg

### Materiali per la pallettizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	6
NB strato / pallet	6
NB EDU / pallet	36
Peso netto totale pallet	212 kg
Peso lordo totale pallet	252 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 X 0,800 X 2,179
Materiali per la pallettizzazione	Pallet (Legno_FOR 50) Etichetta (Carta_PAP 22) Film estensibile (Plastica_LDPE 4)

## INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

### Condizioni di stockaggio

**Durata di conservazione dopo la produzione**

12 (mesi)

**Condizioni di stockaggio**

max. -18°C/0°F

### Modo di Utilizzo

Scongelamento: 30 minuti a temperatura ambiente. Preriscaldamento: forno a 230°C. Cottura: 8 +/-1 min a 200 +/-10°C. Queste istruzioni sono puramente indicative, il tempo e la temperatura di cottura dipendono dal tipo di attrezzatura. NON RICONGELARE DOPOLO SCONGELAMENTO.

## INFORMAZIONI GENERALI

### Certificati

IFS & BRCGS

### Policy GMO

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO.

### Contaminanti

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

### Esonero di responsabilità

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo.

L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. prodotto real.

Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

### Abbreviazioni

(1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine

(2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).