

4295411 Pane ai semi di Girasole

SCHEDA TECNICA

Data versione: 23-03-2022 Versione: 4

Pagina: 1/4

IMMAGINE



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO		
Codice prodotto	4295411	
Nome prodotto	Pane ai semi di Girasole	
Descrizione del prodotto	Wheat-rye bread with sunflower seeds, pre-baked, deep frozen	
Claims	Fonte di fibre Stonebaked Halal Certified	
Condizione fisica	Surgelato, Precotto	
Marca	La Lorraine	
Codice EAN	8590325954116	
Udv (unità di vendita)	Scatola di Cartone	
Pezzi per udv	1 Scatola di Cartone = 18 Pezzi	

INGREDIENTI

farina di FRUMENTO, acqua, semi di girasole (8%), farina di SEGALE, GRANO spezzata, sale iodato (iodato di sodio, sale), fiocchi di SOIA, lievito, malto tostato (ORZO), germe di FRUMENTO, fiocchi di AVENA, semi di lino scuro, zucchero, farina di malto (ORZO), Semi di cumino, acidificanti (acido lattico, acido acetico), malto tostato (SEGALE), emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi), agenti di trattamento della farina (acido ascorbico), olio di colza.

Può contenere tracce di: uova, latte, frutta a guscio, senape, semi di sesamo, lupini.

	ASPETTO FISICO PER 1 PEZZO						
	Peso	Peso dopo la cottura	Lunghezza	Larghezza	Altezza		
1	420 g +/- 20 g	405 g	24 cm +/- 1,5 cm	12 cm +/- 1 cm	7 cm +/- 1 cm		

The weight after baking depends on the oven and the baking method.

	ISTRUZIO	NI DI USO	
Condizioni di conservazione specifiche	Conservare a -18 °C Non ricongelare dopo scongelamento		
Scadenza dalla produzione	12 mese/i		
Scadenza dopo cottura +21°C	24 Ore		
	Тетро	Temperatura Temperatura	Note

Scongelare 60 min 22 °C



4295411 Pane ai semi di Girasole

SCHEDA TECNICA

Data versione: 23-03-2022

Versione: 4 Pagina: 2/4

Cuocere	8 - 10 min	200 °C	Cuocere con vapore
Suggerimenti per l'uso			

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO				
100 g (o 100 ml)		1 pezzo (80 G)		
Energia	1.177 kJ - 279 kcal	942 kJ - 223 kcal		
Grassi	6,1 g	4,9 g		
di cui acidi grassi saturi	0,8 g	0,6 g		
Carboidrati	44 g	35 g		
di cui zuccheri	2,1 g	1,7 g		
Fibre	4,2 g	3,4 g		
Proteine	10,0 g	8,0 g		
Sale	1,4 g	1,1 g		

The nutritional values are calculated based on the values from the raw material specifications.

ALLERGENI		
	Presente nel prodotto	Possibile contominazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		
grano	+	
segale	+	
orzo	+	
avena	+	
farro	## E	+
kamut		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	2)	120
Jova e prodotti a base di uova	2.0	-
Pesce e prodotti a base di pesce		(5)
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia	+	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	12	+
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci brasiliane (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti derivati		
mandorle	27	+
nocciole	. 50	+
noci		+
noci di acagiù	: 60	+
noci pecan	ű.	+



4295411 Pane ai semi di Girasole

SCHEDA TECNICA

Data versione: 23-03-2022 Versione: 4

Pagina: 3/4

noci brasiliane	•	
pistacchi	•	+
noci Macadamia	(2)	-
Sedano e prodotti a base di sedano		-
Senape e prodotti a base di senape	•	+
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	•	+
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		(.)
Lupini e prodotti a base di lupini	ŧ.	+
Molluschi e prodotti a base di molluschi	•	

INFORMAZIONI SUL REGIME ALIMENTARE			
Adatto a vegetariani	Si		
Adatto a vegani	Sì		
Halal Certified	Sì		
Kosher Certified	No		

^{*}L'idoneità per vegetariani/vegani si basa sugli ingredienti presenti e non tiene conto di eventuali contaminazioni incrociate.

		IMBA	LLO (Dimensioni	esterne)		
			Imballo primario			
Descrizione	Materiale	Colore	Peso	Dimensioni	Quantità di imballaggi	Pezzi / confezion
sacchetto di plastica	HDPE 02	Blu	24 g	620 mm × 860 mm	1	18
			Imballo secondario	Y .		
Descrizione	Materiale	Colore	Peso	Dimensioni	Quantità di imballaggi	Pezzi / confezion
scatola	carta PAP22	Marrone	653 g	593 mm x 400 mm x 227 mm	1	18
etichetta	carta PAP22	Bianco	3 g	300 mm x 105 mm	1	/2
***			Sostenibilità			
Descrizione	Ce	rtificato	% Recyclable	% Recycle	•d	% Wood fibres
sacchetto di plastic	a	-	100 %	0 %		0 %
scatola	FS	SC 100%	100 %	100 %		0 %
etichetta	FS	SC 100%	100 %	0 %		100 %

All our primary packaging in direct contact with food is in compliance with: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011. null



4295411 Pane ai semi di Girasole

SCHEDA TECNICA

Data versione: 23-03-2022

Versione: 4 Pagina: 4/4

PALLETTIZZAZIONE					
Pallet	Euro pallet (120x80)				
Peso netto unità	7,6 kg	Udv per strato	4		
Peso lordo unità	8,1 kg	Strati per pallet	7		
Altezza totale pallet (compreso il legno)	173 cm	Udv per pallet	28		

MICROBIOLOGICA				
	m	M	Data di scadenza (M)	
Totale batteri mesofili aerobici	-	10.000 ufc/g	100.000 ufc/g	
Lieviti		1.000 ufc/g	1.000 ufc/g	
Funghi		1.000 ufc/g	1.000 ufc/g	
Bacillus cereus	-	100 ufc/g	100 ufc/g	
Staphylococcus aureus	2	1.000 ufc/g	1.000 ufc/g	

DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI OGM

Si dichiara che i prodotti forniti non contengono organismi geneticamente modificati e non sono stati ottenuti da colture geneticamente modificate. I nostri prodotti sono conformi alle norme (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003 e per questo non necessitano di ulteriore etichettatura.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non ha subito alcun trattamento ionizzante.

DICHIARAZIONE

Si dichiara che il prodotto è conforme alla normativa alimentare nazionale e/o europea applicabile. Le informazioni sono aggiornate e corrette al meglio delle nostre conoscenze.