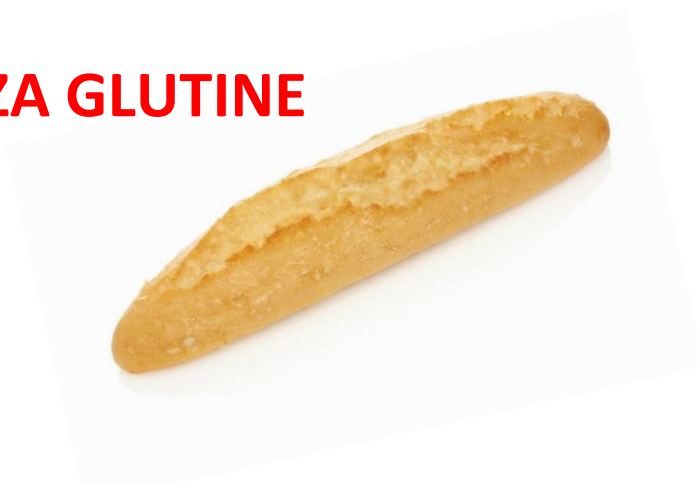


BAGUETTE LUNGA SENZA GLUTINE

(25 Pezzi)

COD.ART. BAG17

Prodotto Congelato/ Frozen Product



EAN13 CODE 8435048212023

DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) **Pane di tipo 0**

Acqua, amido di mais, farina di riso, lievito, farina di mais, saccarosio, sale, stabilizzanti: E412-E461, agenti lievitanti E-500ii.

(EN) **Bread type 0.**

Water, corn starch, rice flour, yeast, corn flour, sucrose, salt, stabilisers: E412-E461, yeasting agents E-500ii.

ALLERGENI / ALLERGENS

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

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g		
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	1.083	kJ
	255	Kcal
GRASSI / Fats	1.5	%
di cui acidi GRASSI SATURI/ of which saturates	0.3	%
CARBOIDRATI / Carbohydrates	57	%
Di cui zuccheri / of which sugar	1.6	
PROTEINE / Proteins	2.2	gr
Sale / Salt	1.4	%r

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.

DURABILITÀ / SHELF LIFE

SCADENZA 12 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE / SHELF LIFE: 12 MONTHS FROM PRODUCTION DATE.

MODALITA' DI UTILIZZO / MODE OF USE

Scongelare per 20 minuti. Cuocere in forno a 180°C per 5 minuti. Farcire a piacere.
 Il tempo di cottura può variare in base al tipo di forno utilizzato e alla quantità di prodotto inserita
 Defrost for 20 minutes. Bake in the oven at 180°C for 5 minutes. and stuffed to taste.
 The cooking time may vary according to the type of oven used and the quantity of product inserted

CARATTERISTICHE / FEATURES

	U.M.	Valore standard Standard value	Scostamento Tolerance
PESO NETTO CARTONE / NET WEIGHT	g	2.500	
LUNGHEZZA UNITARIA / UNIT LENGTH	mm	285	± 5
LARGHEZZA UNITARIA / UNIT WIDTH	mm	180	± 5
PESO UNITARIO / UNIT HEIGHT	g	100	

IMBALLAGGIO / PACKAGING

Dimensioni scatola / carton size	220 x 294 x 392 mm	PESO /WEIGHT	350 g circa/around
----------------------------------	--------------------	--------------	--------------------

PALLETTIZZAZIONE / PALLET

IL 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	1	SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER	8
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	8	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	72
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	2.050 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
STAFILOCOCCI 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	Cartone
0 7	PAP 20
Raccolta plastica	Raccolta carta
Verifica le disposizioni del tuo Comune	

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.
 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.