

BAGUETTINA SENZA GLUTINE 45g

(45 Pezzi)

COD.ART. BAG20

Prodotto Congelato/ Frozen Product



EAN13 CODE 8435048226952

DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) **Pane senza glutine**

Acqua, amido di mais, farina di riso, lievito, farina di mais, saccarosio, sale, stabilizzanti (E412, E461), agenti lievitanti (E500ii)

(EN) **Bread gluten free**

Water, corn starch, rice flour, yeast, corn flour, sucrose, salt, stabilizers (E412, E461), raising agents (E500ii)

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	% AR	
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	1083	kJ
	255	Kcal
GRASSI / Fats	1,50	g
di cui acidi GRASSI SATURI / Saturated fat	0,20	g
CARBOIDRATI / Carbohydrate	57	g
di cui ZUCCHERI/ Sugars	1,6	g
PROTEINE / Proteins	2,2	g
SALE / Salt	1,4	g

* 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.

DURABILITÀ / SHELF LIFE

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

MODALITA' DI UTILIZZO / MODE OF USE

Temperatura forno / Oven Temperature	Tempo di cottura / Cooking time
180°C	5 min

Il tempo di cottura può variare in base al tipo di forno utilizzato e alla quantità di prodotto inserita.
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
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	2.500
LUNGHEZZA UNITARIA / UNIT LENGTH	mm	285
LARGHEZZA / UNIT WIDTH	mm	180
PESO SINGOLO PRODOTTO / SINGLE WEIGHT	g	100

IMBALLAGGIO / PACKAGING

DIMENSIONE SCATOLA / CARTON SIZE	220 x 294 x 392 mm	PESO / WEIGHT	350 g circa/around
----------------------------------	--------------------	---------------	--------------------

PALLETIZZAZIONE / 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	9	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.

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

