

BOCCONCINO MAIS E CURCUMA

(62 pezzi)

COD.ART. BOC04

Prodotto Congelato/ Frozen Product

EAN13 CODE 8435048245083

DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) **Prodotto da forno**

Farina di **FRUMENTO**, acqua, **SESAMO**, lievito, sale, emulsionanti (E472e, lecitina di **SOIA**), agente di trattamento della farina E300, aromi (**SOIA**, mais (4,8%)), aroma di affumicatura, colore E100.

(EN) **Bakery product**

WHEAT flour, water, **SESAME**, yeast, salt, emulsifiers (E472e, **SOY** lecithin), flour treatment agent E300, flavorings (**SOY**, corn (4.8%)), smoke flavor, color E100.

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.

Può contenere tracce di: **UOVA, LUPINO, LATTE, SENAPE**

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g		
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	1173	kJ
	278	Kcal
GRASSI / Fats	3,2	g
di cui acidi GRASSI SATURI / Saturated fat	0,6	g
CARBOIDRATI / Carbohydrate	51	g
di cui ZUCCHERI/ Sugars	4,5	g
FIBRA ALIMENTARE /Dietary fibers		g
PROTEINE / Proteins	9,2	g
SALE / Salt	1,4	g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE INSTRUCTIONS

PRODOTTO CONGELATO.

DA CONSERVARE AD UNA TEMPERATURA MINIMA DI -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 48 ore dallo scongelamento.

FROZEN PRODUCT.

STORE AT MINIMUM TEMPERATURE OF -18°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

Data ultima revisione: 25/01/2022

Bassini
1963

GLAXI PANE
BONTA' PER I TUOI SUCCESSI

DURABILITÀ / SHELF LIFE

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

MODALITÀ DI UTILIZZO / MODE OF USE

Scongelare e farcire a piacere / Defrost and stuffed to taste

CARATTERISTICHE / FEATURES

	U.M.	Valore standard Standard value	Scostamento Tolerance
PESO NETTO CARTONE/ NET WEIGHT CARTON	g	2200	-
LUNGHEZZA PRODOTTO/PRODUCT LENGTH	mm	70	± 15
LARGHEZZA PRODOTTO/PRODUCT WIDTH	mm	42	± 5
PESO SINGOLO PRODOTTO/SINGLE WEIGHT PRODUCED	g	35	

IMBALLAGGIO / PACKAGING

Dimensioni scatola / carton size	140 x 295 x 395 mm	PESO /WEIGHT	380 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	12	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	96
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	1190 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

