



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l.  
Via Idiomi, 2b 20040 Assago (MI)  
tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: [info@fornodellarotonda.it](mailto:info@fornodellarotonda.it)

Data prima emissione:  
22/01/2015

Data aggiornamento:  
01/06/2020

Rev.  
03

Pagina 1 di 2

Codice prodotto  
**342R124 - C00550**

Denominazione commerciale:  
**Mini Rosette mix 40g**

EAN 13 collo  
8004306005501

EAN 14 pallet  
08004306003460

**CODICE DOGANALE**

**Descrizione estesa (compresa i componenti):**

cassa americana in cartone ondulato contenente 4 flow-pack di polipropilene chiuso contenenti 25 pezzi ciascuno:  
2 buste di rosetta imperiale 40g da 1kg – 1 busta di rosetta al sesamo 40g da 1kg – 1 busta di rosetta al papavero 40g da 1kg

**SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA**

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	4 conf / 25 pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	4 kg - 1kg	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	4,500 kg		
Lunghezza imballo	595 mm	N° colli / strato	4
Larghezza imballo	395 mm	N° strati	9
Altezza imballo	200 mm	Totale colli	36
Volume imballo	dm <sup>3</sup>	Altezza totale bancale	1950 mm

**CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA:**

i prodotti devono essere trasportati tramite automezzi in condizioni igieniche idonee, in ambiente asciutto, ad temperatura di -18°C ±3 max.

**Etichettatura:** secondo normativa vigente

**Denominazione di vendita (etichette):** Pane tipo "0", precotto e surgelato

**Ingredienti in ordine ponderale decrescente (etichette):**

Rosetta Kaiser naturale 40g: farina di **GRANO** tenero (67%), acqua, lievito, sale, zucchero, glutine di **FRUMENTO**, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Rosetta Kaiser al sesamo 40g: farina di **GRANO** tenero (67%), acqua, semi di **SESAMO** (3%), lievito, sale, zucchero, glutine di **FRUMENTO**, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Rosetta Kaiser al papavero 40g: farina di **GRANO** tenero (67%), acqua, semi di papavero (3%), lievito, sale, zucchero, glutine di **FRUMENTO**, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Contiene: **GLUTINE, SESAMO.**

**ALLERGENI:** può contenere tracce di **UOVA, SOIA, LATTE, NOCI, SESAMO E LUPINO**

**Conservazione (etichette):** temperatura di conservazione: -18°C max

**Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichette):**

mettere i prodotti surgelati su teglia e cuocerli in forno preriscaldato a temperatura tra 190-200°C per 5-7 minuti

**Lotto di produzione:** intera giornata produttiva

**Codice (imballo, sacchetto):** codice numerico a 7 cifre: anno a 4 cifre e seguita dal giorno progressivo dell'anno, secondo il calendario Giuliano (es.: 2008043)

**TMC:**

**Modalità espressione (etichette):** da consumarsi preferibilmente entro il gg/mm/aaaa

**Conservabilità:** 365 giorni

**Stabilimento produttivo:** prodotto e confezionato nello stabilimento di Tovarniska cesta 15270 Ajdovscina Slovenia

**Controllo metrologico:** conformi alla legge 391 del 26.05.1980



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l  
Via Idiomi, 2b 20040 Assago (MI)  
tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: [info@fornodellarotonda.it](mailto:info@fornodellarotonda.it)

Data prima emissione:  
22/01/2015

Data aggiornamento:  
01/06/2020

Rev.  
03

Pagina 2 di 2

Codice prodotto  
**342R124 - C00550**

Denominazione commerciale:  
**Mini Rosette mix 40g**

### Valori Dimensionali

Parametri	Dato	limiti
peso	40g	±3g

### Valori Nutrizionali(valori medi per 100g di prodotto)

	Rosetta Kaiser naturale	Rosetta Kaiser al sesamo	Rosetta Kaiser al papavero
Valore energetico	1075/ 256(kj/kcal)	1232/ 293(kj/kcal)	1243/ 296(kj/kcal)
Grassi	1,1 g di cui acidi grassi saturi 0,2 g	6.3 g di cui acidi grassi saturi 0,9 g	5.6 g di cui acidi grassi saturi 0,7 g
Carboidrati	50,5 g di cui zuccheri 1,02g	47.4 g di cui zuccheri 1.6g	46,8 g di cui zuccheri 1.7g
Fibre	2.4g	3.4g	2.2g
Proteine	9.8g	10.7g	10.9g
Sale	1.4 g	1.3 g	1.3 g

### Valori microbiologici

Parametri Parameters	Standard	Metodo Control methods
Conta totale Total plate count	<100000 ufc/g	UNI ISO 4833(2003)
Escherichia-coli	<10 ufc/g	AOAC 991.14 (2000)
Staphilococcus coagulase +	<100 ufc/g	ISO 6888-2 (1999) AMD.1 (2003)
Lieviti (Yeast)	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Muffe (Moulds)	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Bacillus cereus	<1000 ufc/g	ML 08.00
Salmonella	Absent /25g	ISO 6579 (2002)
Listeria monocytogenes	Absent /1g	ISO 11290-1 (1996)

### Contaminanti

**Contaminanti chimici Chemical contamination:** in conformità ai regolamenti comunitari specifici

Contaminanti biologici e fisici	Biological and physical contamination:		
Insetti (vivi o morti)	Insects (dead or alive)	Assenti	absent
Roditori, uccelli, altri animali e parti	Rodents, birds, other animals or pieces	Assenti	absent
Capelli umani o peli di animali	Uman hairs or animal coat	Assenti	absent
Corpi metallici e non metallici	Metal parts or non-metal parts	Assenti	absent