



Glaxi Pane s.r.l.

Via Einstein n.21/A – 35010 Cadoneghe (PD) tel.049.8873766 fax 049.8889830 e.mail info@glaxipane.com

GRILL MEDIO
PANE TIPO 'O' CON STRUTTO
Prodotto congelato

1. **CODICE PRODOTTO/EAN** **GRI07** 8019333100365

2. **CARATTERISTICHE**

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO DICHIARATO	g	1.650	± 30
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA	mm	190	± 04
LARGHEZZA FETTA SINGOLA	mm	120	± 04
SPESSORE FETTA SINGOLA	mm	12,5	± 01
LUNGHEZZA CONFEZIONE	mm	490	

3. **INGREDIENTI**

FARINA DI GRANO TENERO TIPO '0', ACQUA, STRUTTO (3%), DESTROSIO, SALE, LIEVITO, OLIO VEGETALE, SIERO DI LATTE, EMULSIONANTE E471, FARINA DI SOIA, GLUTINE DI FRUMENTO, PROTEINE DEL LATTE, EMULSION. E472e, E300, E920, AROMA BURRO.

4. **IMBALLAGGIO**

DIMENSIONI confezione : 320 x 680 mm PESO: 19g circa
DIMENSIONI scatola : 510 x 285 x 420 mm PESO: 780g

5. **PALLETTIZZAZIONE**

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL (800 x 1.200mm) con la seguente composizione

CONFEZIONI PER SCATOLA	4	SCATOLE PER STRATO	6
STRATI PER PALLET	5	TOTALE SCATOLE	30
ALTEZZA PALLET	2.250 mm		

6. **MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

PRODOTTO CONGELATO. SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

DA CONSERVARE AD UNA TEMPERATURA DI -18 °C.

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

7. INDICAZIONI ALLERGENI

Contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, latte, soia, uova e loro derivati.

Allergene	Presente/ Assente/Tracce	Ingrediente che lo contiene	Ingrediente usato nello stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	Presente	Farina di frumento	Ingrediente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente		
Uova e prodotti a base di uova	Possibili tracce	Tuorlo d'uovo	X
Pesci e prodotti a base di pesce	Assente		
Arachidi e prodotti a base di arachide	Assente		
Soia e prodotti a base di soia	Presente	Farina di soia	Ingrediente
Latte e prodotti a base di latte o contenenti lattosio	Presente	Siero e Proteine del latte	Ingrediente
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	Assente		
Sesamo e prodotti a base di sesamo	Possibili tracce	Sesamo	X
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg	Assente		
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente		
Senape e prodotti a base di senape	Assente		
Lupino e prodotti a base di lupino	Assente		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	Assente		

Valori nutrizionali indicativi

Prova analitica	VALORE U.MISURA	METODO DI PROVA
VALORE ENERGETICO	274 Kcal/100 g	MP-0297-R2/03
VALORE ENERGETICO	1.156 KJ/100 g	MP-0297-R2/03
PROTEINE	8,81 % p/p (N x 6,25)	AOAC 992.23/00
CARBOIDRATI	47,53 % p/p	MP-0297-R2/03
GRASSI	5,37 % p/p	ISTISAN-34/96 MET.A
UMIDITA'	35,99 % p/p	ISTISAN-34/96 MET B
MINERALI	2,30 % p/p	ISTISAN -34/96

Valori microbiologici indicativi

Prova analitica	VALORE U. MISURA	METODO DI PROVA
CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/1 g	UNI-ISO-4833/88
COLIFORMI TOTALI	< 3 UFC/1 g	MP-0331-R0/99
ESCHERICHIA COLI	< 3 UFC/1 g	MP-0331-R0/99
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	< 10 UFC/1 g	UNI-EN-ISO-6888-1/99
SALMONELLE	assenti/25 g	UNI-EN-12824/99
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente/25 g	UNI-EN-ISO11290-1/97
MICETI		
Muffe	< 10 UFC/1 g	ISO-7954/87
Lieviti	< 10 UFC/1 g	ISO-7954/87



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.