



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Forno della Rotonda S.p.A.
Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)
Tel. 02/96651.311 - Fax 02/96451052 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
02/11/2006

Data aggiornamento:
30/10/2014

Rev.
04

Pagina 1 di 1

Codice prodotto
V00115

Denominazione commerciale:
BOCCONCINO GERME DI GRANO 35g kg 4

EAN 13
8004306011502

EAN 14
08004306002289

CODICE DOGANALE

Descrizione estesa (compresa i componenti):

cassa americana avana in cartone ondulato con etichetta, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di cartene preformato, contenente il pane sfuso.

SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	115 pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	4.000 kg	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	4.450 kg		
Lunghezza imballo	390 mm	N° colli / strato	8
Larghezza imballo	290 mm	N° strati	7
Altezza imballo	255 mm	Totale colli	56
Volume imballo	28.8 dm ³	Altezza totale bancale (compreso pallet)	1935 mm

CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA:

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

Etichettatura: secondo normativa vigente.

Denominazione di vendita (etichetta): pane di tipo "0", alla semola di grano duro, al germe di grano, parzialmente cotto e surgelato.

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (etichetta):

farina di **GRANO TENERO** tipo "0", acqua, semola di **GRANO DURO** (5%), germe di **GRANO** (3%), olio extra vergine di oliva (2%), lievito, sale, farina di **CEREALI** maltati (**GRANO E ORZO**).

Contiene: **GLUTINE**

ALLERGENI: Può contenere tracce di **LATTE E DERIVATI, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO**

Conservazione (imballo, etichetta): temperatura di conservazione: -18°C max.

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichetta):

introdurre il pane ancora surgelato nel forno a temperatura a 200 °C per un tempo minimo di 8/10 minuti.

Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro le 24 ore.

Lotto di produzione: intera giornata produttiva

Codice (imballo): L + codice numerico a 4 cifre:

ultima cifra dell'anno seguita dal giorno progressivo dell'anno, secondo il calendario Giuliano.

TMC:

Modalità espressione (imballo): da consumarsi preferibilmente entro la fine di: mm/aaaa

Conservabilità: 12 mesi

Stabilimento produttivo: prodotto e confezionato nello stabilimento di Caronno Pertusella (VA) Italia

Controllo metrologico: conformi alla legge 391 del 26.05.1980