



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:
18/07/2013

Data aggiornamento:
12/11/2014

Rev.
01

Pagina 1 di 1

Codice prodotto
00311

Denominazione commerciale:
CIABATTA RUSTICA 120g pretagliata

EAN 13
8004306003118

EAN 14
08004306003156

Ean 13 etichetta confezione
NO

Descrizione estesa (compresa i componenti):

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

SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	28±2 pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	3.360 kg	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	3.810 kg		
Lunghezza imballo	390 mm	N° colli / strato	8
Larghezza imballo	290 mm	N° strati	6
Altezza imballo	305 mm	Totale colli	48
Volume imballo	34.5 dm3	Altezza totale bancale (compreso pallet)	1980 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, sacchetto): pane di tipo "0", parzialmente cotto e surgelato.

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (etichetta, sacchetto):

farina di **GRANO TENERO** tipo "0", acqua, lievito, sale, pasta acida essiccata (farina di **GRANO TENERO** fermentata), gomma di guar.

Contiene: **GLUTINE**

ALLERGENI: Può contenere tracce di **LATTE E DERIVATI, SESAMO E FRUTTA A GUSCIO (NOCI).**

Conservazione (etichetta, sacchetto): Temperatura di conservazione: -18°C max.

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichetta, sacchetto):

scongellare a temperatura ambiente per almeno 1-2 ore farcire a piacere e scaldare su piastra oppure introdurre il pane ancora surgelato nel forno a temperatura fra i 180 ed i 190°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