

TARTARUGA RUSTICA

(10 pezzi)

COD.ART. TAR05

Prodotto Congelato/ Frozen Product



EAN13 CODE 8019333102413

DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) **Pane di tipo 0 con olio di oliva**

Semola rimacinata di **GRANO** duro (40%), farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, olio d'oliva (4%), farina di **FRUMENTO** maltato, lievito, sale.

(EN) **Bread type 0 with olive oil**

Durum **WHEAT** flour (40%), **WHEAT** flour type 0, water, olive oil, malt (**WHEAT**), yeast, salt.

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, SESAMO, LUPINO, SOIA, LATTE, SENAPE**

May contain traces of: **EGGS, SESAME SEEDS, LUPIN, SOY, MILK, MUSTARD**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL VALUES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g		
VALORE ENERGETICO/ Energetic value	1363	kJ
	323	Kcal
GRASSI Fats	5,9	g
di cui acidi GRASSI SATURI Of which saturates	1,1	g
CARBOIDRATI / Carbohydrates	57,6	g
di cui ZUCCHERI/ Of which sugar	2,6	g
FIBRA ALIMENTARE / Fibers	1,5	g
PROTEINE / Proteins	9,0	g
SALE / Salt	1,4	g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE INSTRUCTIONS

PRODOTTO CONGELATO.

DA CONSERVARE AD UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA -10°C E -20°C.

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

FROZEN PRODUCT.

STORE AT A TEMPERATURE BETWEEN -10°C AND -20°C.

Do not refreeze after thawing and consume within 48 hours.

DURABILITÀ / SHELF LIFE

SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE / SHELF LIFE: 15 MONTHS FROM PRODUCTION DATE.

MODALITÀ DI UTILIZZO / MODE OF USE

Scongellare e farcire a piacere / Defrost and stuffed to taste

CARATTERISTICHE / FEATURES

	U.M.	Valore standard Standard value	Scostamento Tolerance
PESO NETTO (10 PEZZI) NET WEIGHT (10 PIECES)	g	800	± 02
DIAMETRO UNITARIO / UNIT DIAMETER	mm	140	± 02
SPESSORE UNITARIO / UNIT THICKNESS	mm	40	± 02

IMBALLAGGIO / PACKAGING

Dimensioni confezione / wrapping size	430 x 600 mm	PESO / WEIGHT	20 g circa/around
Dimensioni scatola / carton size	552x420x160 mm	PESO / WEIGHT	610 g circa/around

PALLETTIZZAZIONE / 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	4	SCATOLE PER STRATO/ CARTONS PER LAYER	4
STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	10	TOTALE SCATOLE/ TOTAL CARTONS	40
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	1750 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	< 100 UFC/1 g
Lieviti / Yeasts	< 100 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

GLAXI PANE
BONTÀ PER I TUOI SUCCESSI