



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

Data prima emissione:
01/06/2004

Data aggiornamento:
14/08/2014

Rev.
02

Pagina 1 di 1

Codice prodotto
00104

Denominazione commerciale:
BAGUETTE PETIT 52g

EAN 13 collo
8004306001046

EAN 14 bancale
08004306000162

CODICE DOGANALE
19059090
PRO. PANETT. PAST. BISCOTT.N

Descrizione estesa (compresa i componenti):

cassa americana avana in cartone ondulato, 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 | 77 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 (sacchetto): pane di tipo "0", parzialmente cotto e surgelato.

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (sacchetto):

farina di **GRANO TENERO** tipo "0", acqua, lievito, sale, **GLUTINE**, farina di **CEREALI** maltati (**GRANO e ORZO**).
Contiene: **GLUTINE**
Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **SESAMO, LATTE IN POLVERE E FRUTTA A GUSCIO**.

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

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (sacchetto):

introdurre il pane ancora surgelato nel forno a temperatura fra i 180 ed i 190°C per un tempo minimo di 18/20 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