



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l

Via Idiomi, 2b 20040 Assago (MI)

tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
31/03/2014

Data aggiornamento:
01/06/2020

Rev.
03

Pagina 1 di 2

Codice prodotto
342R308

Denominazione commerciale:
KAISER 70g

EAN 13 collo
8004306005440

EAN 14 bancale (sscc)
08004306031791

Descrizione estesa (compresa i componenti):

cassa americana in cartone ondulato con etichetta, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di polipropilene HD preformato, contenente il pane sfuso

SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	90 pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	6.3kg - 70g	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	7.0 kg		
Lunghezza imballo	593 mm	N° colli / strato	4
Larghezza imballo	390 mm	N° strati	7
Altezza imballo	267 mm	Totale colli	28
Volume imballo	dm ³	Altezza totale bancale	2040 mm

CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA:

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

Etichettatura: secondo normativa vigente

Denominazione di vendita (etichette): Pane tipo "0", precotto e surgelato

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (etichette):

farina di frumento 71%; acqua; farina di segale; lievito; sale; fecola di patate; zucchero; olio di colza; farina di frumento maltata; farina di malto d'orzo, agente di trattamento delle farine: acido ascorbico.

ALLERGENI:

contiene: glutine

può contenere tracce di latte, uova, soia, semi di sesamo e frutta a guscio.

Conservazione (etichette): temperatura di conservazione: -18°C max

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichette):

mettere i prodotti surgelati su teglia e cuocerli in forno preriscaldato a temperatura tra 190-200°C per 10-12 minuti oppure scongelare a temperatura ambiente per 30 minuti e poi cuocere per 7 minuti a 220-230°C

Lotto di produzione: intera giornata produttiva

Codice (imballo, sacchetto): giorno di produzione AA/MM/GG

TMC:

Modalità espressione (etichette): da consumarsi preferibilmente entro il gg/mm/aaaa

Conservabilità: 365 giorni

Stabilimento produttivo: prodotto e confezionato nello stabilimento di: 05-120 Legionowo, Polonia

Controllo metrologico: conformi alla legge 391 del 26.05.1980



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l

Via Idiomi, 2b 20040 Assago (MI)

tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
31/03/2014

Data aggiornamento:
01/06/2020

Rev.
03

Pagina 2 di 2

Codice prodotto
342R308 – C00544

Denominazione commerciale:
KAISER 70g

Valori Dimensionali

Parametri	Dato	limiti
peso	70g	±4.5g
diametro	110mm	±10mm

Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	1129/ 267(kj/kcal)
Grassi	1.62 g di cui acidi grassi saturi 0.27 g
Carboidrati	51.9 g di cui zuccheri 1.84g
Fibre	3.36 g
Proteine	9.34 g
Sale	1.32g

Valori microbiologici

Parametri Parameters	Standard	Metodo Control methods
Conta totale Total plate count	<100000 ufc/g	UNI ISO 4833(2003)
Enterobacteriacee	<100 ufc/g	ISO 7402
Lieviti (Yeast)	<1000 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Muffe (Moulds)	<1000 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Salmonella	Absent /25g	ISO 6579 (2002)
Listeria monocytogenes	Absent /1g	ISO 11290-1 (1996)

Contaminanti

Contaminanti chimici Chemical contamination: in conformità ai regolamenti comunitari specifici

Contaminanti biologici e fisici	Biological and phisical contamination:		
Insetti (vivi o morti)	Insects (dead or alive)	Assenti	absent
Roditori, uccelli, altri animali e parti	Rodents, birds, other animals or pieces	Assenti	absent
Capelli umani o peli di animali	Uman hairs or animal coat	Assenti	absent
Corpi metallici e non metallici	Metal parts or non-metal parts	Assenti	absent