SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

Data prima emissione:	Data aggiornamento:	Rev.	
09/02/2011	04/01/2017	02	Pagina 1 di 2

Codice prodotto	Denominazione commerciale:
C00505	**Quadretto 90g**

EAN 13 collo	EAN 14 per bancale	Ean 13 etichetta confezione
8004306031555	08004306002364	8004306031623

Descrizione estesa (compresa i componenti):
cassa americana avana in cartone ondulato con etichetta, chiusa con nastro adesivo, contenente 3 sacchetti di polietilene preformato, contenente il prodotto sfuso.

SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	3conf x 12pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	3x1,08kg/90g	EPAL 80x120 cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	3,560 kg		
Lunghezza imballo	405 mm	N° colli / strato	8
Larghezza imballo	290 mm	N° strati	8
Altezza imballo	255 mm	Totale colli	64
Volume imballo	29,95 dm^3	Altezza totale bancale (compreso pallet)	2190 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 tipo "00" con semola di grano duro, parzialmente cotto e congelato.

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (etichetta):
Farina di **GRANO TENERO** tipo "00", semola di **GRANO** duro 25%, acqua, estratto di malto d'**ORZO**, sale, lievito.
Contenuti: **GLUTINE**.
Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **LATTE E DERIVATI, SOIA, SESAMO, LUPINI, UOVA**

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

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichette):
introdurre il prodotto ancora surgelato nel forno a temperatura di 220°C per un tempo minimo di 5 minuti.
Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro le 24 ore.

Lotto di produzione: intera giornata produttiva
Codice (imballo e sacchetto): L + codice numerico a 8 cifre:
anno a 4 cifre + mese a 2 cifre punto giorno a 2 cifre (es. 201101.04 4 gennaio 2011).

TMC:
Modalità espressione (imballo e sacchetto): da consumarsi preferibilmente entro la fine di: gg/mm/aaaa
Conservabilità: 12 mesi
Stabilimento produttivo: prodotto e confezionato nello stabilimento di Palazzolo di Sona (VR) Italia

Controllo metrologico: conformi alla legge 391 del 26.05.1980.

Codice prodotto	Denominazione commerciale:
C00505	**Quadretto 90g**

Valori Dimensionali del prodotto

Parametri	Dato	limiti
peso	90g	±5g
Diametro	130 mm	±10mm
altezza	30mm	±10mm

Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	1132 Kj/267 Kcal
Grassi	1.6g di cui saturi 0.3g
Carboidrati	52g di cui zuccheri 0.8g
Fibre	3.3g
Proteine	9.2g
Sale	0.7g

Valori microbiologici

Parametri Parameters	Standard
Conta totale Total plate count	<5000 ufc/g
Enterobacteriacee	<100 ufc/g
Staphilococcus coaugulase +	<100 ufc/g
Lieviti (Yeast)	<5000 ufc/g
Muffe (Moulds)	<1000 ufc/g
Bacillus cereus gruppo	<100 ufc/g
Salmonella	Absent /25g
Listeria monocytogenes	Absent /25g

Contaminanti

Contaminanti chimici Chemical contamination: assenti 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