



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:
25/03/2015

Data aggiornamento:
25/03/2015

Rev.
00

Pagina 1 di 2

Codice prodotto
C00533

Denominazione commerciale:
Pan grigliato pretagliato

EAN 13 collo
8004306005334

EAN 14 per etichetta logistica
08004306003293

EAN 13 x retail:
8004306031821

Descrizione estesa (compresa i componenti):

cassa americana avana in cartone ondulato, chiusa con nastro adesivo, contenente 7 confezioni etichettate da 6 pezzi.

SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	7 conf da 6 pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	3.360 kg	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	4.290 kg		
Lunghezza imballo	400 mm	N° colli / strato	8
Larghezza imballo	300 mm	N° strati	6
Altezza imballo	300 mm	Totale colli	48
Volume imballo	36 dm ³	Altezza totale bancale (compreso pallet)	1950 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 di tipo "0" parzialmente cotto e surgelato all'olio extra vergine di oliva e allo strutto.

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (etichetta):

Farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, lievito, olio extra vergine di oliva (2.4%), strutto (2.1%), sale, farina di CEREALI maltati (GRANO), zucchero.

Contiene: GLUTINE

Può contenere tracce di: LATTE, SEMI DI SESAMO, SOIA.

Conservazione (etichetta): temperatura di conservazione : da -18°C

Nel frigorifero a + 4°C : 24 ore.

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichetta):

Per una preparazione ottimale, riscaldare in forno ad una temperatura di 200°C per 3 minuti circa

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato

Lotto di produzione: intera giornata produttiva

Codice (imballo): L + codice numerico a 5 cifre:

giorno progressivo dell'anno, secondo il calendario Giuliano seguita dalle ultime 2 cifre dell'anno (nnnaa)

TMC:

Modalità espressione (imballo): da consumarsi preferibilmente entro la fine di: gg/mm/aaaa

Conservabilità: 18 mesi

Stabilimento produttivo: prodotto nello stabilimento di Cesena (FC)

Controllo metrologico: conformi alla legge 391 del 26.05.1980



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:
25/03/2015

Data aggiornamento:
25/03/2015

Rev.
00

Pagina 2 di 2

Codice prodotto
C00533

Denominazione commerciale:
Pan grigliato pretagliato

Valori Dimensionali

Parametri	Dato	limiti
Peso	80 g	5 g
Lunghezza	195 mm	±20 mm
Larghezza	80 mm	±8 mm
Altezza	25 mm	±3 mm

Valori Nutrizionali (valori riferiti a 100g di prodotto finito)

Parametri Parameter	
Energia	1292 kJ / 308 kcal
Grassi	7.12g
di cui acidi grassi saturi	2
Carboidrati	53.5 g
di cui zuccheri	2.5 g
Fibre	2 g
Proteine	7.6 g
Sale	1.5 g

Valori microbiologici

Parametri Parameters	Standard	Metodo Control methods
Conta totale Total plate count	<10000 ufc/g	UNI ISO 4833(2003)
Coliformi	<100 ufc/g	
Escherichia-coli	<10 ufc/g	AOAC 991.14 (2000)
Lieviti (Yeast)	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Muffe (Moulds)	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Salmonella	Absent /25g	ISO 6579 (2002)
Listeria monocytogenes	Absent /1g	ISO 11290-1 (1996)

Contaminanti

Contaminanti chimici Chemical contamination:		Assenti	absent
Contaminanti biologici e fisici Biological and physical 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