

# TRAMEZZINO ROSSO

PANE TIPO 'O' CON STRUTTO/ BREAD TYPE "O" WITH LARD  
POMODORO E ORIGANO/ TOMATOE AND OREGANO  
Prodotto congelato/ frozen product



1. **CODICE PRODOTTO/ CODE PRODUCT /EAN**

TRA05

8019333101287

2. **CARATTERISTICHE/ FEATURES**

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO DICHIARATO (10 FETTE)/ NET WEIGHT (10 SLICES)	g	980	± 30
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE LENGTH	mm	460	± 04
LARGHEZZA FETTA SINGOLA/ SLICE WIDTH	mm	100	± 04
SPESSORE FETTA SINGOLA/ SLICE THICKNESS	mm	10	± 01

3. **INGREDIENTI/ INGREDIENTS**

Farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, strutto (3%), pomodoro concentrato (2,1%), sale, lievito, destrosio, emulsionante E471-E472e, proteine del **LATTE E LATTOSIO**, farina di **SOIA**, malto (**FRUMENTO**), origano (0,3%).

**WHEAT** flour type '0', water, lard (3%), tomato conc (2,1%), salt, yeast, dextrose, emulsifying e471-e472e, **MILK PROTEIN AND LACTOSE**, **SOY** flour, malt (**WHEAT**), origano (0,3%).

4. **IMBALLAGGIO / PACKAGING**

DIMENSIONI confezione / wrapping SIZE: 595 x 450 mm  
DIMENSIONI scatola / carton SIZE: 222x240x510 mm

PESO/WEIGHT: 20 g circa /around  
PESO/WEIGHT: 430 g

5. **PALLETTIZZAZIONE / PALLET**

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL ( 800 x 1.200 mm ) con la seguente composizione  
THE PRODUCT IS STOCKED ON EPAL PALLET (800 x 1200 mm).

CONFEZIONI PER SCATOLA/ WRAPPING / CARTON	4	SCATOLE PER STRATO/ CARTON / LAYER	7
STRATI PER PALLET/ LAYERS/PALLET	9	TOTALE SCATOLE/ TOT.CARTONS	63
ALTEZZA PALLET/ HEIGHT PALLET	2.100 mm		

6. **MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ STORAGE INSTRUCTIONS**

PRODOTTO CONGELATO. SCADENZA 15 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

**DA CONSERVARE AD UNA TEMPERATURA DI -18 °C.**

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

Frozen product. Shelf life: 15 MONTHS, STORED AT -18°C.

**Do not refreeze after thawing and eat within 48 hours.**

## 7. INDICAZIONI ALLERGENI/ALLERGENS

Contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, latte, soia, uova e loro derivati.

The product contains gluten. It is manufactured in plant using cereals, gluten

<i>Allergene / Allergens</i>	<i>Presente/ Assente/ Tracce Present/ Absent/ Traces</i>	<i>Ingrediente che lo contiene/ Ingredient containing</i>	
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali <b>Cereals containing gluten</b>	Presente/ <b>Present</b>	Farina di frumento, malto/ <b>Wheat flour</b>	Ingrediente/ <b>Ingredient</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ <b>Crustaceans and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Uova e prodotti a base di uova/ <b>Eggs and derivatives</b>	Possibili tracce/ <b>Possible Traces</b>	Tuorlo d'uovo/ <b>Yolk</b>	Contaminazione crociata/ <b>Cross contamination</b>
Pesci e prodotti a base di pesce/ <b>Fish and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Arachidi e prodotti a base di arachide/ <b>Peanuts and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Soia e prodotti a base di soia/ <b>Soy and derivatives</b>	Presente/ <b>Present</b>	Farina di soia/ <b>Soy flour</b>	Ingrediente/ <b>Ingredient</b>
Latte e prodotti a base di latte o contenenti lattosio <b>Milk and lactose and derivatives</b>	Presente/ <b>Present</b>	Proteine del latte e Lattosio <b>Milk proteins and lactose</b>	Ingrediente/ <b>Ingredient</b>
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio <b>Nuts and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Sesamo e prodotti a base di sesamo/ <b>Sesam and derivatives</b>	Possibili tracce/ <b>Present</b>	Sesamo/ <b>sesam</b>	Contaminazione crociata/ <b>Cross contamination</b>
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg <b>Sulphytes (more than 10 mg/Kg)</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Sedano e prodotti a base di sedano/ <b>Celery and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Senape e prodotti a base di senape / <b>Mustard and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Lupino e prodotti a base di lupino/ <b>Lupines and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ <b>Mollusc and derivatives</b>	Assente/ <b>Absent</b>		

## 8. VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Prova analitica	VALORE U. MISURA
VALORE ENERGETICO/ <b>Energetic value</b>	248 Kcal/100 g 1049 / 100g
PROTEINE / <b>Proteins</b>	7,2 g/100 g
CARBOIDRATI / <b>Carbohydrates</b>	46,5 g /100 g
di cui ZUCCHERI/ <b>Of which sugar</b>	2,6 g/100 g
FIBRA ALIMENTARE / <b>Fibers</b>	2,3 g/100 g
GRASSI <b>Fats</b>	3,2 g/100g
di cui GRASSI SATURI/ <b>Of which saturated</b>	1,1 g/100 g
SALE / <b>Salt</b>	1,6 g/100 g

## 9. ANALISI PRODOTTO / MICROBIOLOGICAL VALUES

Prova analitica/ Analytical test	VALORE U.MISURA/ Value measure
CARICA MICROBICA TOTALE / Total microbial	< 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
SALMONELLE/SALMONELLE	assenti/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES / LISTERIA MONOCYTOGENES	assente/25 g
MICETI/fungi	
Muffe / Molds	< 10 UFC/1 g
Yeasts	< 10 UFC/1 g

### Glaxi Pane s.r.l.

Via Einstein n.21/A - 35010 Cadoneghe (PD) tel. 049.8873766 fax 049.8889830 e.mail: info@glaxipane.com

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.