

**Glaxi Pane s.r.l.**Via Einstein n.21/A – 35010 Cadoneghe (PD) tel.049.8873766 fax 049.8889830 e.mail [info@glaxipane.com](mailto:info@glaxipane.com)

# TRAMEZZONE mm 12,5

**PANE TIPO '0' CON LATTE E STRUTTO****Prodotto congelato****1. CODICE PRODOTTO/EAN            TRA16            8019333102116****2. CARATTERISTICHE**

	U.M.	Valore standard	Scostamento
PESO NETTO DICHIARATO (8 FETTE)	g	1.350	± 50
LUNGHEZZA FETTA SINGOLA	mm	460	± 04
LARGHEZZA FETTA SINGOLA	mm	120	± 04
SPESSORE FETTA SINGOLA	mm	12,5	± 01

**3. INGREDIENTI**Farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, strutto (3%), sale, lievito, destrosio, emulsionante E471-E472e, proteine del **LATTE E LATTOSIO**, farina di **SOIA**, malto di **FRUMENTO**.**4. IMBALLAGGIO**DIMENSIONI confezione : 580 x 140 mm            PESO: 23 g circa  
DIMENSIONI scatola : 595 x 385 x 300 mm            PESO: 900 g**5. PALLETTIZZAZIONE**

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL ( 800 x 1.200mm ) con la seguente composizione

CONFEZIONI PER SCATOLA	6	SCATOLE PER STRATO	4
STRATI PER PALLET	7	TOTALE SCATOLE	28
ALTEZZA PALLET	1.850 mm		

**6. MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

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.

## 7. INDICAZIONI ALLERGENI

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

Allergene	Presente/ Assente/Tracce	Ingrediente che lo contiene	Ingrediente usato nello stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	Presente	Farina di frumento, malto	Ingrediente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente		
Uova e prodotti a base di uova	Possibili tracce	Tuorlo d'uovo	X
Pesci e prodotti a base di pesce	Assente		
Arachidi e prodotti a base di arachide	Assente		
Soia e prodotti a base di soia	Presente	Farina di soia	Ingrediente
Latte e prodotti a base di latte contenenti lattosio	Presente	Lattosio e proteine di latte	Ingrediente
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	Assente		
Sesamo e prodotti a base di sesamo	Possibili tracce	Sesamo	X
Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg	Assente		
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente		
Senape e prodotti a base di senape	Assente		
Lupino e prodotti a base di lupino	Assente		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	Assente		

## 8. VALORI MICROBIOLOGICI MEDI INDICATIVI

Prova analitica	VALORE U. MISURA
CARICA MICROBICA TOTALE	< 1.000 UFC/1 g
COLIFORMI TOTALI	< 10 UFC/1 g
ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/1 g
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	< 10 UFC/1 g
SALMONELLE	assenti/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente/25 g
MICETI	
Muffe	< 10 UFC/1 g
Lieviti	< 10 UFC/1 g

## 9. INDICAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g

Prova analitica	VALORE U. MISURA
VALORE ENERGETICO	251 Kcal/100 g
	1051kj/100g
PROTEINE	7,2 g/100 g
CARBOIDRATI	46,2 g/100 g
<i>di cui ZUCCHERI</i>	2,6 g/100 g
FIBRA ALIMENTARE	2,3 g/100 g
GRASSI	3,6 g/100g
<i>di cui GRASSI SATURI</i>	1,3 g/100 g
SALE	1,6 g/100 g