



Scheda Tecnica

PANE TIPO ALTOPASCIO A FETTE GR.450

Codice Articolo: LP20
COD.EAN: 8027083007544

NOME PRODOTTO: PANE DI GRANO TENERO TIPO "0"

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Pane di grano tenero tipo "0", tagliato a fette ricavato da una pezzatura intera di 1.200g^e; peso per confezione 450g^e

INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0, acqua, FARINA DI CEREALI MALTATI, lievito e sale. Trattato con alcol etilico.

Allergeni: sono evidenziati in maiuscolo. Articolo prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali con glutine, sesamo, uova, latte e prodotti derivati

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CHIMICO	FISICHE	E
Indici	U.M.	Valori max	
Umidità	%	Media 30	
CBT	ufc/g	10 ⁴	
Enterobatteri	ufc/g	10 ²	
Muffe	ufc/g	10 ²	
Salmonella	ufc/25g	assente	

TABELLA NUTRIZIONALE		
(valori medi su 100g prodotto t.q.)		
Indici	U.M.	Valori max
Energia	Kcal	197
	Kj	830
Proteine	G	2,30
Carboidrati	G	45,8
Grassi	G	0,51
Grassi saturi	G	assenti
Zuccheri	G	0,83
Sodio	Mg	12
Fibre	G	1,95

PESO NETTO				
Codice articolo	Tipo prodotto	N° pezzi/confezione	peso confezione netto	peso netto singolo pezzo
LP20	Confezionato	1	450g ^e	45/60g ^e per fetta

CONFEZIONE		
Cod. art.	Tipo di imballo primario	Dimensioni esterne
NP007	Film neutro, multistrato di PP e PE a barriera, biorientato coestruso. Termosaldato con etichetta.	37 x 13,5 h 7,5

MODALITA' DI DISTRIBUZIONE					
Cod. art.	Tipo prodotto	Tipo imballo secondario	N° pzi/imballo max	Volume	Dimensioni esterne
NP007	Confezionato	Cartone fustellato	8	321,33	39 x29 h 29
Pallettizzazione scatole: epal 48 scatole 8 scatole per strato, max 6 strati Max pallet h 200					

MODALITA' DI TRASPORTO: a temperatura ambiente.

TMC: product life 90 giorni, con indicazione di giorno, mese, anno stampate sulla confezione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: si consiglia di conservare il prodotto nella confezione in luogo fresco ed asciutto.

RIF. LEGISLATIVI: Legge 580/67, D.P.R. 502/98, D. Lgs.109/92, Legge 690/78 e successivi aggiornamenti.