



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)

**TRAMEZZINO VERDE**  
PANE TIPO '0' CON STRUTTO E SPINACI  
Prodotto congelato

1. **CODICE PRODOTTO/EAN**                    **TRA06**                    8019333101294

2. **CARATTERISTICHE**

|                                  | U.M. | Valore standard | Scostamento |
|----------------------------------|------|-----------------|-------------|
| PESO NETTO DICHIARATO (10 FETTE) | g    | 980             | ± 30        |
| LUNGHEZZA FETTA SINGOLA          | mm   | 460             | ± 04        |
| LARGHEZZA FETTA SINGOLA          | mm   | 100             | ± 04        |
| SPESSORE FETTA SINGOLA           | mm   | 10              | ± 01        |

3. **INGREDIENTI**

FARINA DI GRANO TENERO TIPO '0', ACQUA, STRUTTO (3%), SALE, LIEVITO, DESTROSI, EMULSIONANTE E471-E472e, SPINACI IN POLVERE (1%), PROTEINE DEL LATTE E LATTOSIO, FARINA DI SOIA, MALTO, E300, ENZIMI.

4. **IMBALLAGGIO**

DIMENSIONI confezione : 595 x 450 mm    PESO:20 g circa  
DIMENSIONI scatola : 495 x 320 x 210 mm    PESO: 430 g

5. **PALLETTIZZAZIONE**

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

|                        |          |                    |    |
|------------------------|----------|--------------------|----|
| CONFEZIONI PER SCATOLA | 6        | SCATOLE PER STRATO | 5  |
| STRATI PER PALLET      | 8        | TOTALE SCATOLE     | 40 |
| ALTEZZA PALLET         | 1.850 mm |                    |    |

6. **MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

PRODOTTO CONGELATO. SCADENZA 12 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 e loro derivati.

| <i>Allergene</i>  | <i>Presente/<br/>Assente</i> | <i>Ingrediente che lo<br/>contiene</i> | <i>Causale</i>             |
|---|------------------------------|--|----------------------------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali | Presente                     | Farina di frumento                     | Ingrediente                |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                | Assente                      |  |                            |
| Uova e prodotti a base di uova                          | Assente                      |  |                            |
| 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 o contenenti lattosio  | Presente                     | Lattosio                               | Ingrediente                |
| Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio    | Assente                      |  |                            |
| Sesamo e prodotti a base di sesamo                      | Presente                     | Sesamo                                 | Contaminazione accidentale |
| 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                      |  |                            |

## Valori microbiologici medi indicativi

| Prova analitica                 | VALORE U. MISURA | METODO DI PROVA           |
|---------------------------------|------------------|---------------------------|
| CARICA MICROBICA TOTALE         | < 100 UFC/1 g    | UNI-EN-ISO 4833 :2004     |
| COLIFORMI TOTALI                | < 10 UFC/1 g     | AFNOR BRD 07/8 – 12/04    |
| ESCHERICHIA COLI                | < 10 UFC/1 g     | ISO 16649 – 2:2001        |
| STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI | < 10 UFC/1 g     | UNI-EN-ISO 6888 – 2:2004  |
| SALMONELLE                      | assenti/25 g     | UNI-EN-ISO 6579:2008      |
| LISTERIA MONOCYTOGENES          | assente/25 g     | UNI-EN-ISO 11290 – 1:2005 |
| MICETI                          |                  | ISO 21527 – 1:2008        |
| Muffe                           | < 10 UFC/1 g     |                           |
| Lieviti                         | < 10 UFC/1 g     |                           |

