



Glaxi Pane s.r.l.

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

TRAMEZZINO ROSSO

PANE TIPO '0' CON STRUTTO, POMODORO E ORIGANO

Prodotto congelato

1. **CODICE PRODOTTO/EAN** **TRA05** 8019333101287

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%), POMODORO CONC (2,1%), SALE, LIEVITO, DESTROSI, EMULSIONANTE E471-E472e, PROTEINE DEL LATTE E LATTOSIO, FARINA DI SOIA, MALTO, ORIGANO (0,3%), 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.

Allergene	Presente/ Assente	Ingrediente che lo contiene	Causale
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		

ANALISI PRODOTTO

Prova analitica	VALORE U.MISURA	METODO DI PROVA
CARICA MICROBICA TOTALE	< 10 UFC/1 g	UNI-EN-ISO 4833 :2004
COLIFORMI TOTALI	< 3 UFC/1 g	AFNOR BRD 07/8 – 12/04
ESCHERICHIA COLI	< 3 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	

