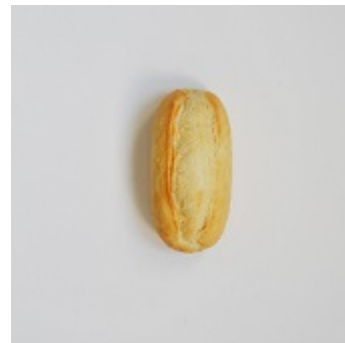


CHICCO DI PANE 40g X105 Codice prodotto : 74136



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Precotto

Specifiche prodotto	105 pani parzialmente cotti surgelati.
Peso (g) prodotto venduto	40,00 (min. 38)
Lunghezza(cm)	9 ((8 - 10))
Larghezza(cm)	4 ((3.5 - 4.5))

GTIN/EAN prodotto :	08016199705307	GTIN/EAN cartone :	8016199405306
Pallettizzazione	44-EPAL 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	105 (105 x 1)
Strati / bancale	7	Dim. del cartone in mm L x l x h	400x300x260
Cartoni / bancale	56	Peso netto del cartone (kg)	4.200
Unità / bancale	5880	Peso lordo del cartone (kg)	4.675
Peso netto bancale (kg)	25	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	286.8		
Altezza, bancale incluso (cm)	197		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, lievito, sale, farina di **cereali** maltati.
Può contenere tracce di **latte**, **sesamo** e **soia**.

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|--|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Senza alcool | ✓ No OGM |
| | ✓ Non ionizzato |

*Per il pane, \"secondo la legislazione\"



Conservazione



Cottura

Forno tradizionale 8-10 min a 180-200 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato a 180-200°C e cuocere per 8 - 10 minuti. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=1000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Listeria monocytogenes UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=10	