

FILONCINO AUREA 200G
Codice prodotto : 74446



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Precotto

Specifiche prodotto	16x FILONCINO AUREA 200G PRECOTTO, SURGELATO
Peso (g) prodotto venduto 200,00 (+/-10)	
Lunghezza(cm) 36 (+/-3)	

GTIN/EAN prodotto :	08016199460749	GTIN/EAN cartone :	8016199760740
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	16 (8 x 2)
Strati / bancale	7	Dim. del cartone in mm L x l x h	400x300x260
Cartoni / bancale	56	Peso netto del cartone (kg)	3.200
Unità / bancale	896	Peso lordo del cartone (kg)	3.730
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	231.88		
Altezza, bancale incluso (cm)	197		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, fiocchi di patate (patate, aromi) 5.6%, sale, lievito, destrosio, farina di **cereali** maltati.

Eventuale presenza di **latte**, soja e **semi di sesamo**.

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100g di prodotto venduto	Per 100g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% GDA per prodotto cotto *
Energia (kJ)	0	1064	0	0
Energia (kcal)	0	251	0	0
Proteine (g)	0	8.4	0	0
Glucidi (g)	0	51.4	0	0
Zuccheri (g)	0	1.1	0	0
Amido	0	50	0	0
Lipidi (g)	0	0.7	0	0
Acidi grassi saturi (g)	0	0.1	0	0
Fibre alimentari (g)	0	2.5	0	0
Sodio (g)	0	0.6	0	0
Sale (g)	0	1.5	0	0

* Quantità giornaliera indicativa sulla base di una dieta da 2000 kcal

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|-----------------------------------|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ No OGM |
| ✓ Senza alcool | ✓ Non ionizzato |



Conservazione



Cottura

Forno tradizionale 18 min a 180 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato a 180°C e cuocere per circa 18 minuti. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

CONSERVAZIONE :

A conservare a -18°C.

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	