

**SPUNTELLO TRADIZIONALE 115 G
X45
Codice prodotto : 74702**



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Precotto

Specifiche prodotto		45 Pani tipo "0" parzialmente cotti surgelati.
Peso (g) prodotto venduto	115,00 (105 - 125)	
Lunghezza(cm)	25 (23 - 27)	
Larghezza(cm)	7 (6 - 8.5)	
Altezza(cm)	5 (4 - 6)	

GTIN/EAN prodotto :	08016199765110	GTIN/EAN cartone :	8016199465119
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	4	Unità / cartone	45 (45 x 1)
Strati / bancale	7	Dim. del cartone in mm L x l x h	600x400x206
Cartoni / bancale	28	Peso netto del cartone (kg)	5.175
Unità / bancale	1260	Peso lordo del cartone (kg)	5.525
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	177.7		
Altezza, bancale incluso (cm)	159.2		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, sale, lievito, lievito di **segale** disattivato.
Eventuale presenza di **latte**, **semi di sesamo** e **soia**.

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100g di prodotto venduto	Per 100g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% GDA per prodotto cotto *
Energia (kJ)	1108	1260	1274	15
Energia (kcal)	261	297	300	15
Proteine (g)	8.2	9.4	9.5	19
Glucidi (g)	54.4	61.8	62.5	24
Zuccheri (g)	1.3	1.5	1.5	1.7
Amido	53.1	60.4	61	33.9
Lipidi (g)	0.7	0.8	0.8	1.2
Acidi grassi saturi (g)	0.1	0.2	0.2	0.8
Fibre alimentari (g)	2.1	2.4	2.4	9.8
Sodio (g)	0.587	0.668	0.675	28.141
Sale (g)	1.47	1.67	1.69	28.14

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

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 pre-riscaldato a 180-200°C e cuocere per circa 8 -10 minuti. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

CONSERVAZIONE :

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	