

CIABATTINA 120g pretagliata 120g
X36
Codice prodotto : 75118



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Precotto

Specifiche prodotto	36 Pani tipo "0" parzialmente cotti surgelati.
Peso (g) prodotto venduto 120,00 (min. 115)	
Lunghezza(cm) 20 ((19 - 21))	
Larghezza(cm) 7,50 ((7 -8))	
Altezza(cm) 5 ((4.5 - 5.5))	

GTIN/EAN prodotto :	08016199766261	GTIN/EAN cartone :	8016199466260
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	36 (12 x 3)
Strati / bancale	7	Dim. del cartone in mm L x l x h	300x400x260
Cartoni / bancale	56	Peso netto del cartone (kg)	4.320
Unità / bancale	2016	Peso lordo del cartone (kg)	4.770
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	290.12		
Altezza, bancale incluso (cm)	197		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, olio extra vergine d'oliva (1.5%), sale, lievito, **latte** intero in polvere, destrosio, farina di **cereali** maltati.
Eventuale presenza di **semi di 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 10 min a 180 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente, farcirlo a piacere quindi scaldarlo con piastra o fornello elettrico. Oppure posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato a 180°C circa e cuocere per circa 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	