

Ciabattina classica pretagliata
100g
Codice prodotto : 27476



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Precotto

Specifiche prodotto	Pane tipo 0 parzialmente cotto e surgelato. Per 36
Peso (g) prodotto venduto	100,00 (+/-4)
Lunghezza(cm)	19 (16.5 - 21.5)
Larghezza(cm)	7 (6.5 - 8.5)
Altezza(cm)	5 (4.5 - 5.5)

GTIN/EAN prodotto :	03291810274768	GTIN/EAN cartone :	3291811161241
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	400x300x260
Cartoni / bancale	56	Peso netto del cartone (kg)	3.600
Unità / bancale	2016	Peso lordo del cartone (kg)	3.950
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	244.2		
Altezza, bancale incluso (cm)	197		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, sale, olio extra vergine d'oliva (1.1 %), destrosio, lievito, malto di frumento. 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)	1063	1136	1063	13
Energia (kcal)	251	268	251	13
Proteine (g)	8.7	9.3	8.7	17.4
Glucidi (g)	49.1	52.5	49.1	18.9
Zuccheri (g)	1.1	1.2	1.1	1.2
Amido	48	51.3	48	26.7
Lipidi (g)	1.8	1.9	1.8	2.5
Acidi grassi saturi (g)	0.3	0.3	0.3	1.4
Fibre alimentari (g)	1.8	1.9	1.8	7.3
Sodio (g)	0.644	0.689	0.644	26.844
Sale (g)	1.61	1.72	1.61	26.84

* 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 10 min a 180 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato a 180°C e cuocere per circa 10 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 monocytogees UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=10	