

	<h1>Pane di Cristallo</h1>	
ST PF 60330 Rev. 4 del 26/09/16		Pag. 1 di 3

## Pane di Cristallo

Codice prodotto:	60330
Denominazione di vendita:	Pane di tipo "0" parzialmente cotto e surgelato
Marchio:	Lanterna Alimentari
Ingredienti: (Per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	Farina di GRANO tenero di tipo "0", acqua, lievito, sale, olio di oliva, agenti di trattamento della farina: E300, enzimi.
Avvertenze:	Può contenere tracce di frutta a guscio e latte.
Peso singolo pezzo g:	270 gr +/- 10
Dimensioni prodotto mm:	380+/-10 X 140 +/-10
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione
Modalità di conservazione:	Nel congelatore: **** o *** -18°C <span style="float: right;">Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione</span>
	** -12°C <span style="float: right;">1 mese</span>
	* -6°C <span style="float: right;">1 settimana</span>
	Nello scomparto del ghiaccio <span style="float: right;">3 giorni</span>
	Nel frigorifero <span style="float: right;">24 ore</span>
	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento
Trasporto:	- 18° C
Suggerimenti per la preparazione:	Scongelare a temperatura ambiente per 30-40 minuti, pre-riscaldare il forno a 190-210°C, cuocere per 10-15 minuti circa, le modalità di cottura posso variare in funzione del forno utilizzato

<b>Tabella Allergeni:</b>	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la	Può contenere tracce di
---------------------------	--	-------------------------

	<h1>Pane di Cristallo</h1>	
ST PF 60330 Rev. 4 del 26/09/16		Pag. 2 di 3

	ricetta			
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),		X	X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

## Confezionamento e imballaggio

Modalità di confezionamento:	Unico sacco plastico idoneo al contatto con gli alimenti
------------------------------	--

	<h1>Pane di Cristallo</h1>	
ST PF 60330 Rev. 4 del 26/09/16		Pag. 3 di 3

Numero pezzi per confezione:	18
Tipo di cartone:	Cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	585 x391 x243
Peso cartone kg:	4,86 kg (netto); 5,83 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8026495700517

## Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	4
Numero strati per pallet:	8
Numero cartoni per pallet:	32
Peso netto del pallet kg:	155,5
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 2140
Codice EAN bancale:	8026495700524
Tipo di pallet:	EPAL

## Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	<10000
Enterobatteri totali cfu/g	<1000
Escherichia coli cfu/g	<10
Salmonelle spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente

	<h1>Pane di Cristallo</h1>	
ST PF 60330 Rev. 4 del 26/09/16		Pag. 4 di 3

## Tabella nutrizionale

Parametri	Metodi	Valori medi
Valore energetico medio kJ/100 g	D.Lgs n° 77 del 16/02/1993 GU n° 69 del 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n° 120 del 26/05/2009	1111
Valore energetico medio kcal/100 g	D.Lgs n° 77 del 16/02/1993 GU n° 69 del 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n° 120 del 26/05/2009	262
Grassi g/100g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 41	1,8
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 41 + Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 47	0,4
Carboidrati g/100g	MI 157 del Rev 1 2007	52
Di cui zuccheri g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 66	2,9
Proteine g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13	8,3
Sale g/100 g (NaCl)	MI 979 rev 7 2013	0,74