

CIABATTA 265 G

Codice prodotto : 74158



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Precotto

<p>Specifiche prodotto</p> <p>Peso (g) prodotto venduto 265,00 (mini 257)</p> <p>Lunghezza(cm) 32 (29 - 33.5)</p> <p>Larghezza(cm) 10 (9 - 11)</p> <p>Altezza(cm) 5 (+/-1)</p>	<p>Pane tipo "0" parzialmente cotto e surgelato 33 ciabatte precotte su forno a suolo, surgelate.</p>
--	---

GTIN/EAN prodotto :	08016199706359	GTIN/EAN cartone :	8016199406358
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	4	Unità / cartone	33 (11 x 3)
Strati / bancale	5	Dim. del cartone in mm L x l x h	600x400x320
Cartoni / bancale	20	Peso netto del cartone (kg)	8.745
Unità / bancale	660	Peso lordo del cartone (kg)	9.635
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	215.7		
Altezza, bancale incluso (cm)	175		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, sale, destrosio, farina di **cereali** maltati, lievito. Contiene glutine. Eventuale presenza di **latte**, **sesamo** e **soia**.

VALORI NUTRIZionali

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1050	1103	2783	33
Energia (kcal)	248	260	657	33
Grassi (g)	0.7	0.8	1.9	3
di cui acidi grassi saturi (g)	0.1	0.2	0.4	2
Carboidrati (g)	50.3	52.8	133.4	51
di cui zuccheri (g)	1.1	1.1	2.8	3
di cui amido	49.2	51.6	130.3	72
Fibre (g)	1.9	2	5	20
Proteine (g)	9	9.4	23.8	48
Sale (g)	1.66	1.75	4.4	73

*AR : assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

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 16 min a 180 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura sopra indicate. Le modalità di doratura possono variare in funzione della tipologia di forno utilizzato.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente.

CONSERVAZIONE :

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	