



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l.  
Via Idiomi, 2b 20057 Assago (MI)  
Stabilimento di Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)  
tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: [info@fornodellarotonda.it](mailto:info@fornodellarotonda.it)

Data prima emissione:  
01/06/2004

Data aggiornamento:  
15/12/2021

Rev.  
04

Pagina 1 di 2

Codice prodotto  
**342R003 - 00104**

Denominazione commerciale:  
**BAGUETTE PETIT 52g**

EAN 13 collo  
8004306001046

EAN 14 bancale  
08004306000162

**CODICE DOGANALE**  
19059090  
PRO. PANETT. PAST. BISCOTT.N

**Descrizione estesa (compresa i componenti):**

cassa americana avana in cartone ondulato, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di cartene preformato da bobina, contenente il pane sfuso.

### SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	77 pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	4.000 kg	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	4.450 kg		
Lunghezza imballo	390 mm	N° colli / strato	8
Larghezza imballo	290 mm	N° strati	7
Altezza imballo	255 mm	Totale colli	56
Volume imballo	28.8 dm <sup>3</sup>	Altezza totale bancale (compreso pallet)	1935 mm
Imballo primario Sacchetto HDPE	Plastica	Imballo esterno Cartone ondulato	Carta

**CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA:**

i prodotti devono essere trasportati tramite automezzi in condizioni igieniche idonee, in ambiente asciutto, ad una temperatura di -18°C ±3 max.

**Etichettatura:** secondo normativa vigente.

**Denominazione di vendita (sacchetto):** pane di tipo "0", parzialmente cotto e surgelato.

**Ingredienti in ordine ponderale decrescente (sacchetto):**

farina di **GRANO TENERO** tipo "0", acqua, lievito, sale, **GLUTINE**, farina di **CEREALI** maltati (**GRANO e ORZO**).  
Contiene: **GLUTINE**  
ALLERGENI: può contenere tracce di: **SOIA E DERIVATI, LUPINO E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SESAMO, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO (NOCI)**.

**Conservazione (imballo, sacchetto):** temperatura di conservazione: -18°C max.

**Riattivazione e consigli per l'utilizzo (sacchetto):**

introdurre il pane ancora surgelato nel forno a temperatura fra i 180 ed i 190°C per un tempo minimo di 18/20 minuti.

Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro le 24 ore.

**Lotto di produzione:** intera giornata produttiva

**Codice (imballo):** codice numerico a 6 cifre:

corrispondente al giorno di produzione espresso come GGMMAA.

**TMC:**

**Modalità espressione (imballo):** da consumarsi preferibilmente entro la fine di: gg/mm/aa

**Conservabilità:** 12 mesi

**Stabilimento produttivo:** prodotto e confezionato nello stabilimento di Caronno Pertusella (VA) Italia

**Controllo metrologico:** conformi alla legge 391 del 26.05.1980



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l.  
Via Idiomi, 2b 20057 Assago (MI)  
Stabilimento di Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)  
tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: [info@fornodellarotonda.it](mailto:info@fornodellarotonda.it)

Data prima emissione:  
01/06/2004

Data aggiornamento:  
15/12/2021

Rev.  
04

Pagina 2 di 2

Codice prodotto  
**342R003 - 00104**

Denominazione commerciale:  
**BAGUETTE PETIT 52g**

### Valori Dimensionali del prodotto

Parametri	Dato	limiti
peso	52g	±8 g
lunghezza	110 mm	±15 mm

### Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	1107,7/ 264,6(kj/kcal)
Grassi	1,08 g di cui acidi grassi saturi 0,11 g
Carboidrati	53,3 g di cui zuccheri 3.2g
Fibre	2,9 g
Proteine	8,22 g
Sale	2.17 g

### Valori microbiologici

Parametri	Standard	Metodo
Conta totale	<10000 ufc/g	UNI ISO 4833(2003)
Enterobacteriacee	<10 ufc/g	ISO 7402
Escherichia-coli	<10 ufc/g	AOAC 991.14 (2000)
Staphilococcus coagulasi +	<10 ufc/g	ISO 6888-2 (1999) AMD.1 (2003)
Lieviti	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Muffe	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Bacillus subtilis	<100 ufc/g	ML 08.00
Salmonella	Absent /25g	ISO 6579 (2002)
Listeria monocytogenes	Absent /1g	ISO 11290-1 (1996)

### Contaminanti

**Contaminanti chimici** in conformità ai regolamenti comunitari specifici

**Contaminanti biologici e fisici :**

Insetti (vivi o morti)	Assenti
Roditori, uccelli, altri animali e parti	Assenti
Capelli umani o peli di animali	Assenti
Corpi metallici e non metallici	Assenti