

## Ciabattina rustica grano tenero

### IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

**Numero articolo** 55311

**Nome commerciale** Pane di tipo "0", parzialmente cotto e surgelato



### Lista degli ingredienti

farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito.

Può contenere tracce di: Soia, Latte, Noci, Senape, Semi di sesamo.

### Informazioni generali

**Nomenclatura doganale** 19059030

### Dimensioni del prodotto

<b>Peso (g)</b>	280
<b>Lunghezza (mm)</b>	300
<b># Incisioni</b>	1
<b>Larghezza (mm)</b>	100

### Informazioni dietetiche e sostenibilità

<b>Vegano</b>	Sì
<b>Vegetariano</b>	Sì

### Indicazioni

<b>Etichetta pulita</b>	Sì
-------------------------	----

### Informazioni microbiologiche

Bacillus cereus presunto: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Muffe: < 500/g  
Staphylococcus aureus: < 100/g  
Flora aerobica mesofila totale: < 10000/g  
Lieviti: < 500/g

## Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1073 kJ		1073 kJ	13
energia	253 kcal		253 kcal	13
grassi di cui:	0,7 g		0,7 g	1
- acidi grassi saturi	0,2 g		0,2 g	1
carboidrati di cui:	52 g		52 g	20
- zuccheri	0,9 g		0,9 g	1
fibre	2 g		2 g	
proteine	8,5 g		8,5 g	17
sale	1,5 g		1,5 g	25

\* 1 porzione = 100 g

## Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	No
Frutta a guscio e prodotti derivati *	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> )	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: Soia, Latte, Noci, Senape, Semi di sesamo.

(\*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

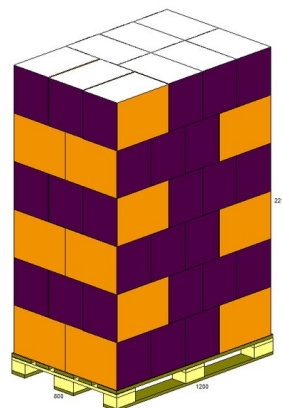
## INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

### Informazioni sull'imballo

Imballo interno	Film (Plastica_HDPE 2)
Imballo esterno	Scatola americana (Cartone ondulato_PAP 20) Nastro adesivo (Plastica_PP 5)
EDU (Scatola americana)	
Pezzo per EDU	14
GTIN	8026495701088
peso netto	3,92 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,399 X 0,264 X 0,354
unità consumatore	
GTIN	8026495701088
peso netto	0,28 kg

### Materiali per la pallettizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	9
NB strato / pallet	6
NB EDU / pallet	54
Peso netto totale pallet	212 kg
Peso lordo totale pallet	254 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 X 0,800 X 2,269
Materiali per la pallettizzazione	Pallet (Legno_FOR 50) Etichetta (Carta_PAP 22) Film estensibile (Plastica_LDPE 4)



## INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

### Condizioni di stockaggio

Durata di conservazione dopo la produzione	12 (mesi)
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

### Modo di Utilizzo

Scongellare a temperatura ambiente per 30 minuti, cuocere in forno caldo a 180-190°C per circa 7-8 minuti. La temperatura di cottura può variare a seconda del tipo di forno utilizzato /Senza scongelamento, cuocere per 12 +/-2 minuti a 185°C +/- 5 °C con forno pieno

## INFORMAZIONI GENERALI

### Certificati

IFS & BRCGS

### Policy GMO

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO.

### Contaminanti

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

### Esonero di responsabilità

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo.

L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. prodotto real.

Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

### Abbreviazioni

(1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine

(2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).