



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

Data prima emissione:
21/01/2004

Data aggiornamento:
15/12/2021

Rev.
05

Pagina 1 di 2

Codice prodotto
342R002 - 00103

Denominazione commerciale:
BAGUETTE EUROPAIN 100g

EAN 13 collo
8004306001039

EAN 14 bancale
08004306000131

CODICE DOGANALE
19059060
PRODOTTI DELLA PANETT

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	40 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	6
Altezza imballo	306 mm	Totale colli	48
Volume imballo	34.6 dm ³	Altezza totale bancale (compreso pallet)	1990 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/aaaa

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

Data prima emissione:
21/01/2004

Data aggiornamento:
15/12/2021

Rev.
05

Pagina 2 di 2

Codice prodotto
342R002 - 00103

Denominazione commerciale:
BAGUETTE EUROPAIN 100g

Valori Dimensionali del prodotto

Parametri	Dato	limiti
peso	100g	±11g
lunghezza	190 mm	±15 mm

Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	1076.54/ 257.12(kj/kcal)
Grassi	1,08 g di cui acidi grassi saturi 0,11 g
Carboidrati	53,87 g di cui zuccheri 2.9g
Fibre	2,81 g
Proteine	7,98 g
Sale	2,10 g

Valori microbiologici

Parametri Parameters	Standard
Conta totale Total plate count	<10000 ufc/g
Enterobacteriaceae	<10 ufc/g
Escherichia-coli	<10 ufc/g
Staphilococcus coagulase +	<10 ufc/g
Lieviti (Yeast)	<100 ufc/g
Muffe (Moulds)	<100 ufc/g
Bacillus subtilis	<100 ufc/g
Salmonella	Absent /25g
Listeria monocytogenes	Absent /1g

Contaminanti

Contaminanti chimici Chemical contamination: in conformità ai regolamenti comunitari specifici

Contaminanti biologici e fisici	Biological and phisical contamination:		
Insetti (vivi o morti)	Insects (dead or alive)	Assenti	absent
Roditori, uccelli, altri animali e parti	Rodents, birds, other animals or pieces	Assenti	absent
Capelli umani o peli di animali	Uman hairs or animal coat	Assenti	absent
Corpi metallici e non metallici	Metal parts or non-metal parts	Assenti	absent