



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:
03/06/2004

Data aggiornamento:
15/12/2021

Rev.
05

Pagina 1 di 2

Codice prodotto
342R036 - 00203

Denominazione commerciale:
CIABATTINA 50g

EAN 13 collo
8004306002036

EAN 14 bancale
08004306000025

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	80 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 ³	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" con olio extra vergine di oliva, parzialmente cotto e surgelato.

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (sacchetto):

farina di **GRANO TENERO** tipo "0", acqua, sale, lievito, olio extra vergine di oliva (1%), **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 ad una temperatura fra i 180 ed i 190 °C per un tempo minimo di 12/15 minuti.

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

Lotto di produzione: intera giornata produttiva

Codice (imballo): L + codice numerico a 4 cifre:

ultima cifra dell'anno seguita dal giorno progressivo dell'anno, secondo il calendario Giuliano.

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

Data prima emissione:
03/06/2004

Data aggiornamento:
15/12/2021

Rev.
05

Pagina 2 di 2

Codice prodotto
342R036 - 00203

Denominazione commerciale:
CIABATTINA 50g

Valori Dimensionali

Parametri	Dato	limiti
peso	50 g	±5 g
lunghezza	85 mm	±20 mm

Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	1074/ 258(kj/kcal)
Grassi	2,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	51,5 g
di cui zuccheri	2,9 g
Fibre	2,7g
Proteine	7,6 g
Sale	2,2 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