

	 <b>ROSETTINE 40g</b>	Codice: 800100
		Data: 14/05/2024
		Rev. 10

Denominazione	Pane tipo "0" con olio extravergine di oliva parzialmente cotto e surgelato
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito di birra), semola di GRANO duro, olio extravergine di oliva 2,5%, farina di malto di GRANO tenero, estratto di malto (malto d'ORZO, acqua), sale, lievito di birra essiccato.
Allergeni	Può contenere: SOIA, LATTE, SENAPE, SEMI DI SESAMO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
Peso singolo pezzo	40g ± 5%
Diametro	7 cm ± 10%
Forma	Tondeggiante con stampo tipico del prodotto

ALLERGENI Reg. (UE)1169/2011		
Presenti nello stabilimento	Presenti nel prodotto	Possibile cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X
Frutta a guscio		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

DATI LOGISTICI	
EAN CARTONE	8003949801006
Dimensioni pallet	120X80Xh.tot.199 cm
Dimensioni cartone	40x29xH30,7 cm
Composizione pallet	6 strati x 8 cartoni
Cartoni pallet	48
Peso netto cartone	4 kg
n. pezzi cartone circa	100

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica mesofila totale	< 1.000.000 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Stafilococchi coag. +	< 100 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Salmonella spp.	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Muffe e lieviti	< 1000 ufc/g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g)	
Energia	257 kcal / 1088 kJ
grassi	3,53 g
di cui acidi grassi saturi	0,74 g
carboidrati	46,48 g
di cui zuccheri	1,12 g
fibre	2,32 g
proteine	8,73 g
sale	1,26 g

<b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>	
Confezione	Imballo primario: sacchetto in polietilene per alimenti (plastico HD-PE 02); imballo secondario: cartone (cartone ondulato PAP20), etichetta (carta PAP22), nastro adesivo (plastico PP 05)
Mantenimento	Conservare il prodotto a -18°C entro il termine minimo di conservazione. Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto e consumarlo entro 24 ore.
Shelf life	18 mesi dalla data di produzione
Istruzioni di cottura	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 15 minuti, quindi cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 12 minuti.

<b>DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ</b>	
<b>H.A.C.C.P</b>	Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.
<b>O.G.M.</b>	Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazioni in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM
<b>IRRADIAZIONI</b>	Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.
<b>CONTAMINANTI</b>	Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.
<b>PACKAGING</b>	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.
<b>ETICHETTATURA</b>	L'etichettatura del prodotto è conforme al Regolamento (UE) N. 1169/2011 e ss. mm. e ii