

SANDWICH CLÁSICO

(10 rebanadas)

CÓD. ART. TRA02
Producto congelado



CÓDIGO EAN13 8019333101263

DENOMINACIÓN LEGAL E INGREDIENTES / LEGAL NAME AND INGREDIENTS

(IT) **Pan tipo 0 con manteca**

Harina de **TRIGO** blando tipo 0, agua, manteca de cerdo (3 %), sal, levadura, dextrosa (1 % en origen), **LECHE** desnatada en polvo, harina de **SOJA**, emulsionantes E471-E472e, harina de **TRIGO** malteado.

(EN) **Pan con manteca**

Harina de **TRIGO**, agua, manteca de cerdo (3 %), sal, levadura, dextrosa (1 % en origen), **LECHE** desnatada en polvo, harina de **SOJA**, emulsionantes: E471-E472e, harina de **TRIGO** malteada.

ALÉRGENOS

Los alérgenos presentes se indican en la lista de ingredientes con un tipo de letra diferente. Los alérgenos se indican en la lista de ingredientes con un tipo de letra diferente.

Puede contener trazas de: **HUEVOS, SÉSAMO, LUPINOS, MOSTAZA**

Puede contener trazas de: **HUEVOS, SEMILLAS DE SÉSAMO, LUPINOS,**

MOSTAZA VALORES NUTRICIONALES MEDIOS / NUTRITIONAL VALUES

Valores nutricionales medios por 100 g / Average nutritional values per 100 g			% VR
VALOR ENERGÉTICO	1054	kJ	12 %*
	249	kcal	
GRASAS / Fats	3,6	g	5
de los cuales son GRASAS SATURADAS / Saturated fat	1,2	g	6 %
HIDRATOS DE CARBONO / Carbohydrates	45,9	g	18 %
de los cuales AZÚCARES	0,8	g	<1 %
FIBRA ALIMENTARIA / Dietary fibers	1,2	g	-
PROTEÍNAS / Proteínas	7,7	g	15 %
SAL / Sal	1,32	g	32 %

* Ingesta de referencia para un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) / Reference Intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN / STORAGE INSTRUCTIONS

PRODUCTO CONGELADO.

CONSERVAR A UNA TEMPERATURA COMPRENDIDA ENTRE -10 °C Y -20 °C.

Una vez descongelado, el producto no puede volver a congelarse y debe consumirse en un plazo de 48 horas desde su descongelación.

PRODUCTO CONGELADO.

CONSERVAR A UNA TEMPERATURA ENTRE -10 °C Y -20 °C.

No volver a congelar una vez descongelado y consumir en un plazo de 48 horas.

Antico Forno della Romagna S.r.l.

via I. Golfarelli 78, 47122 Forlì (FC) Italy

T. +39 0543 722876 - F +39 0543 798504

C.F./P.IVA 04377760402

www.bassini1963.com / www.glaxipane.com

Bassini
1963

GLAXI PANE
BONTÀ PER I TUOI SUCCESSI

VIDA ÚTIL / VIDA ÚTIL

CADUCIDAD: 15 MESES DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN / VIDA ÚTIL: 15 MESES DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN.

MODO DE EMPLEO

Descongelar y rellenar al gusto / Defrost and stuffed to taste

CARACTERÍSTICAS / CARACTERÍSTICAS

	U.M.	Valor estándar
PESO NETO DEL ENVASE / NET WEIGHT WRAP	g	980±30
LONGITUD DE LA REBANADA / SLICE LENGTH	mm	460±10
ANCHO DE UNA REBANADA/ SLICE WIDTH	mm	100±10
GROSOR DE UNA LONCHA/ SLICE THICKNESS	mm	10±1

EMBALAJE / PACKAGING

Dimensiones del embalaje / Dimensiones del envoltorio	595 x 450 mm	PESO /WEIGHT	Aproximadamente 20 g
Dimensiones de la caja / carton size	220 x 240 x 510 mm	PESO /WEIGHT	430 g aproximadamente

PALETIZACIÓN / PALLET

EL PRODUCTO SE TRANSPORTA EN PALÉS EPAL (800 x 1200 x 150 mm) CON LA SIGUIENTE COMPOSICIÓN: EL PRODUCTO SE ALMACENA EN PALÉS EPAL (800 x 1200 x 150 mm) DE LA SIGUIENTE MANERA:

PAQUETES POR CAJA	4	CAJAS POR CAPA	7
CAPAS POR PALÉ	9	TOTAL DE CAJAS	63
ALTURA DEL PALÉ/ HEIGHT PALLET	2050 mm	EAN128 por caja [Std GS1-Ai (02)(10)(15)]	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARÁMETROS / PARAMETERS	VALOR / Value
RECuento MICROBIANO TOTAL / Total microbial count	< 1.000 UFC/1 g
COLIFORMES TOTALES / Total coliforms	< 10 UFC/1 g
ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/1 g
ESTAFILOCOCOS COAGULASA-POSITIVOS / Staphylococci – coagulase positive	< 10 UFC/1 g
SALMONELLA / SALMONELLA	ausente/absent/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES / LISTERIA MONOCYTOGENES	ausente/absent/25 g
HONGOS / Mycetes	
Mohos / Moulds	< 10 UFC/1 g
Levaduras / Yeasts	< 10 UFC/1 g

ETIQUETADO MEDIOAMBIENTAL

Bolsa	Cartón
0 7	PAP 20
Recogida de plástico	Recogida de papel
Consulte la normativa de su municipio	

La presente ficha técnica no constituye un pliego de condiciones de venta; la información que contiene, relativa a las características físico-químicas y a la formulación del producto, debe considerarse indicativa y no vinculante.
Esta ficha técnica no constituye un pliego de condiciones de venta; la información que contiene, relativa a las características físico-químicas y a la formulación del producto, debe considerarse indicativa y no vinculante.

Antico Forno della Romagna S.r.l.
via I. Golfarelli 78, 47122 Forlì (FC) Italy
T. +39 0543 722876 - F +39 0543 798504
C.F./P.IVA 04377760402
www.bassini1963.com / www.glaxipane.com

Bassini
1963

