

**BAGUETTE 110g**  
**Codice prodotto : 74173**



Suggerimento di presentazione

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Pane

**Tecnologia :** Precotto

<p><b>Specifiche prodotto</b></p> <p>Peso (g) prodotto venduto 110,00 (min. 105)</p> <p>Lunghezza(cm) 19,50 ((18-21))</p> <p>Altezza(cm) 4 ((3.5-4.5))</p>	<p>Pane tipo "0" parzialmente cotto e surgelato</p>
--	---

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	08016199705406	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	8016199405405
<b>Pallettizzazione</b>	44-EPAL 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	30 (30 x 1)
Strati / bancale	7	Dim. del cartone in mm L x l x h	400x300x260
Cartoni / bancale	56	Peso netto del cartone (kg)	3.300
Unità / bancale	1680	Peso lordo del cartone (kg)	3.775
Peso netto bancale (kg)	25	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	236.4		
Altezza, bancale incluso (cm)	197		
Dimensione bancale	80 x 120		

**INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)**

Farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, lievito, sale, farina di **cereali** maltati. Può contenere tracce di **latte, semi di sesamo e soia**.

**CARATTERISTICHE**

- |  |  |
|--|--|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina                 | ✓ Senza materie grasse idrogenate            |
| ✓ Senza alcool                             | ✓ No OGM                                     |
|  | ✓ Non ionizzato                              |

\*Per il pane, \ "secondo la legislazione\ "



Conservazione



Cottura

Forno tradizionale 14 min a 190 °C



Decongelazione

**ISTRUZIONI D'USO :**

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente, farcirlo a piacere quindi scaldarlo con piastra o fornetto elettrico. Oppure posizionare il prodotto surgelato in forno pre-riscaldato a 190°C e cuocere per circa 14 minuti. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=1000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Listeria monocytogees UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=10	