



BAGUETTE BIANCA 58CM 290G x32
DLF
Codice prodotto : S6972



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Precotto

Specifiche prodotto	Pane di tipo "0" parzialmente cotto, surgelato.
Peso (g) prodotto venduto 290,00 (+/-8)	
Lunghezza(cm) 58 (+/-2)	

GTIN/EAN prodotto :	03291810069722	GTIN/EAN cartone :	3291811118344
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	4	Unità / cartone	32 (32 x 1)
Strati / bancale	7	Dim. del cartone in mm L x l x h	598x398x269
Cartoni / bancale	28	Peso netto del cartone (kg)	9.280
Unità / bancale	896	Peso lordo del cartone (kg)	9.900
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	365 Giorno(i)
Peso lordo, bancale incluso (kg)	300.2		
Altezza, bancale incluso (cm)	203.3		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, acqua, lievito, sale, **glutine di grano tenero**, lievito secco disattivato, agenti di trattamento della farina: E300.

Può contenere tracce di **latte**, **semi di sesamo** e di **frutta a guscio**.

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1006	1166	2917	34
Energia (kcal)	237	275	687	34
Grassi (g)	0.8	0.9	2.3	3
di cui acidi grassi saturi (g)	0.1	0.2	0.4	2
Carboidrati (g)	48.1	55.8	139.6	54
di cui zuccheri (g)	0.6	0.7	1.6	2
di cui amido	47.6	55.2	138	77
Fibre (g)	2.9	3.3	8.3	33
Proteine (g)	7.9	9.2	23	46
Sale (g)	1.21	1.40	3.5	58

*AR : assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|-----------------------------------|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ No OGM |
| ✓ Senza alcool | ✓ Non ionizzato |



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 14 min a 200 °C

ISTRUZIONI D'USO :

10-12 min

210°C Preriscaldare il forno a 230°C.

Posizionare il prodotto surgelato nel forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura sopra indicate.

Non ricongelare un prodotto scongelato.

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	