Duchessina 100g DLF
Codice prodotto : 28036

Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Cotto

Specifiche prodotto			Pane alla farina di grano tenero - Pane cotto e surgelato.
Peso (g) prodotto venduto	100,00	(+/- 7.5)	
Lunghezza(cm)	22	(+/- 1.5)	

GTIN/EAN prodotto :	03291810280363	**GTIN/EAN cartone :**	3291811168615
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	**Imballaggio**	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	42 (42 x 1)
Strati / bancale	5	Dim. del cartone in mm L x l x h	400x300x370
Cartoni / bancale	40	Peso netto del cartone (kg)	4.200
Unità / bancale	1680	Peso lordo del cartone (kg)	4.700
Peso netto bancale (kg)	23		
Peso lordo, bancale incluso (kg)	211	**Termine Minimo di Conservazione**	273 Giorno(i)
Altezza, bancale incluso (cm)	200		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Morbido e generoso pane con latte e olio, già cotto con 8 scarificazioni.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, acqua, lievito, zucchero, sale 1,3%, **glutine di grano tenero**, grasso vegetale (olio vegetale non idrogenato (palma), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, stabilizzante: E451i), **latte** scremato in polvere, curcuma, agente di trattamento della farina: E300.

Eventuale presenza di **semi di sesamo**, **soia** e di **frutta a guscio**.

Creata il 23/11/11 da
Modificata il 28/07/14 da BASSETTO Eloisa

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1110	1180	1110	13
Energia (kcal)	262	279	262	13
Grassi (g)	1.8	1.9	1.8	3
di cui acidi grassi saturi (g)	0.6	0.7	0.6	3
Carboidrati (g)	52	55.3	52	20
di cui zuccheri (g)	3.8	4.1	3.8	4
di cui amido	48	51	48	27
Fibre (g)	2.9	3.1	2.9	12
Proteine (g)	8	8.5	8	16
Sale (g)	1.31	1.40	1.3	22

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

CARATTERISTICHE

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

Conservazione

Cottura
Forno ventilato 3 min a 180 °C

Decongelazione

ISTRUZIONI D'USO :

2-3 min
210°CGrande facilità di uso.
Due modalità di preparazione:
- Senza forno: lasciare scongelare per circa 30 minuti.
- Con forno: senza scongelare, fare dorare il prodotto in forno ventilato per circa 3 minuti a circa 180°C.

Non ricongelare un prodotto già 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	