

Focaccia con rosmarino 30x40

Focaccia au romarin 30x40

Prodotto precotto surgelato

Produit précuit surgelé

IVA 10%

COD.ART. P/5030

EAN13 cartone 8034108433677

DENOMINAZIONE LEGALE E INGREDIENTI / NOM LÉGAL ET INGRÉDIENTS

(IT) **Focaccia al rosmarino.**

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva, margarina vegetale (grasso vegetale (cocco), olio vegetale (girasole), acqua), lievito naturale in polvere (farina di **grano** tenero tipo "0"), sale, lievito, rosmarino (0,7%), estratto di malto di **frumento**, farina di **segale** tipo "1"

(FR) **Focaccia au romarin.**

Ingrédients : Farine de **blé** tendre, eau, huile d'olive extra vierge, margarine végétale (graisse végétale (noix de coco), huile végétale (tournesol), eau), poudre de levure naturelle (farine de **blé** tendre), sel, levure, romarin (0,7%), extrait de malt de **blé**, farine de **seigle**

ALLERGENI / ALLERGÈNES

Gli allergeni presenti sono indicati nella lista ingredienti con un carattere diverso.

Les allergènes présents sont indiqués dans la liste des ingrédients avec un caractère différent.

Può contenere tracce di: **FRUTTA A GUSCIO, LATTE, SEMI DI SESAMO, SENAPE, SOIA, UOVA.**

Peut contenir des traces de: **FRUITS À COQUE, LAIT, GRAINES DE SÉSAME, MOUTARDE, SOJA, OEUFS.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valori nutrizionali medi per 100 g / Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		
VALORE ENERGETICO/ VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1359	kJ
	323	Kcal
GRASSI / GRAISSES	11	g
di cui acidi GRASSI SATURI / dont acides gras saturés	4,1	g
CARBOIDRATI / LES GLUCIDES	47	g
di cui ZUCCHERI/ dont les sucres	1,2	g
FIBRA ALIMENTARE / FIBRE ALIMENTAIRE	2,3	g
PROTEINE / PROTÉINES	7,9	g
SALE / SEL	2,0	g

* Assunzione di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal di riferim) / Apport d'un adulte moyen (référence 8400 kJ/2000 kcal)

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.bassini963.com | www.glaxipane.com

Data ultima revisione: 11/10/2023

Bassini
1963

Glaxi Pane®

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / MÉTHODE DE STOCKAGE

PRODOTTO SURGELATO.

DA CONSERVARE A -18°C.

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.

PRODUIT SURGELÉ.

A CONSERVER A -18°C

Une fois décongelé, le produit ne peut pas être recongelé et doit être consommé dans les 24 heures suivant la décongélation.

DURABILITÀ / DURABILITÉ

SCADENZA 360 GIORNI DALLA DATA DI PRODUZIONE / EXPIRATION 360 JOURS À PARTIR DE LA DATE DE PRODUCTION

MODALITA' DI UTILIZZO / MÉTHODE D'UTILISATION

(IT) Scongela il prodotto per 30 minuti. Cuocere il prodotto in forno ventilato a 220°C per 5 minuti, oppure in forno statico a 240°C per 5 minuti (cielo 60% / platea 40%).

E' possibile informare il prodotto da surgelato, aumentando di 2 minuti il tempo di cottura.

(FR) Décongelez le produit pendant 30 minutes. Cuire le produit à l'étuve ventilée à 220°C pendant 5 minutes, ou au four statique à 240°C pendant 5 minutes (haut 60% / sol 40%).

Il est possible de cuire le produit surgelé en augmentant le temps de cuisson de 2 minutes.

CARATTERISTICHE / CARACTÉRISTIQUES

	U.M.	Valore standard Valeur standard
PESO NETTO / POIDS NET	g	730 ± 20
DIMENSIONI / DIMENSIONS	cm	30x40 ± 1
PESO NETTO CONFEZIONE / POIDS NET DU COLIS	g	3650 ± 55

IMBALLAGGIO / EMBALLAGE

Tipo confezione / Type d'emballage	sac plastique	PESO / POIDS	20 g circa/ca
Dimensioni scatola / Dimensions de la boîte	400x310x220 (mm)	PESO / POIDS	310 g circa/ca

PALETTIZZAZIONE / PALETTISATION

IL PRODOTTO E' TRASPORTATO SU PALLET EPAL (800 x 1200 mm) CON LA SEGUENTE COMPOSIZIONE:

LE PRODUIT EST TRANSPORTÉ SUR DES PALETTES EPAL (800 x 1200 mm) AVEC LA COMPOSITION SUIVANTE :

PEZZI PER SCATOLA/ PIÈCES PAR BOÎTE	5	STRATI PER PALLET/ COUCHES PAR PALETTE	8
PESO PALLET / POIDS DE LA PALETTE	280 kg	SCATOLE PER STRATO/ BOÎTES PAR COUCHE	8
ALTEZZA PALLET/ HAUTEUR DE PALETTE	200 cm	TOTALE SCATOLE/ TOTAL DES CARTES	64

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PARAMETRI / PARAMÈTRES	VALORE / valeur
CARICA MICROBICA TOTALE / CHARGE MICROBIENNE TOTALE	< 1.000 UFC/1 g
COLIFORMI TOTALI / COLIFORMES TOTALS	< 10 UFC/1 g
ESCHERICHIA COLI/ ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/1 g
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI / Staphylococci – coagulase positive	< 10 UFC/1 g
SALMONELLA / SALMONELLA	assente/absent/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES / LISTERIA MONOCYTOGENES	assente/absent/25 g
MICETI/ MICETES	
Muffe / Moules	< 10 UFC/1 g
Lieviti / Levures	< 10 UFC/1 g

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.bassini963.com | www.glaxipane.com

Data ultima revisione: 11/10/2023

Bassini
1963

Glaxi Pane®

ETICHETTATURA AMBIENTALE / ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL

Sacchetto / Sac	Cartone / Papier carton
02	PAP 20
Raccolta plastica / Collecte de plastique	Raccolta carta / Collecte de papier
Verifica le disposizioni del tuo Comune / Vérifiez les dispositions de votre Commune	

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.bassini963.com | www.glaxipane.com

Data ultima revisione: 11/10/2023

Bassini
1963

Glaxi Pane®