

DAL 1953 
ilforno DI
LEVIZZANO

BASTONCINI ALLA CIPOLLA

Precotto surgelato





<i>Denominazione di vendita</i>	▶ PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO SURGELATO ALLA CIPOLLA					
<i>Lista ingredienti</i>	▶ Farina di GRANO TENERO tipo "0", acqua, cipolla fresca a fette (18,7 %), semola rimacinata di GRANO DURO , strutto, sale, lievito (lievito: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ; sale), LATTE in polvere, farina di malto di GRANO TENERO , agente di trattamento della farina: acido ascorbico, alfa amilasi. Può contenere tracce di: Frutta a guscio (Noci), Sesamo, Soia e prodotti a base di soia, Uova e prodotti a base di uova.					
<i>Conservazione</i>	▶ TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 12 mesi dalla data di produzione. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: (congelato): a -18°C consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. DOPO SCONGELAMENTO NON RICONGELARE CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO: conservare a temperatura inferiore o uguale a -18°C.					
<i>Istruzioni d'uso</i>	▶ Forno ventilato, preriscaldato a 200°, cuocere per 15 minuti. Possibilmente, durante il ciclo di cottura, immettere umidità al 20%. Depositare il prodotto da congelato su griglie o teglie forate e cuocere.					
<i>Calo peso</i>	▶ 7%					
<i>Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g)</i>	Valore energetico 1132 kJ 267 kcal	Grassi 2,5 g di cui grassi saturi 0,9 g	Carboidrati 53 g di cui zuccheri 12 g	Fibre 1,8 g	Proteine 7,3 g	Sale 1,3 g
<i>Specifiche della confezione Disponibile in due diversi formati</i>	▶ Peso per singolo pezzo (g): Pezzi per confezione (n.): Peso per confezione (Kg):		115 54 6	▶ Peso per singolo pezzo (g): Pezzi per confezione (n.): Peso per confezione (Kg):		90 66 6
<i>Imballaggio primario</i>	▶ N. 1 sacchetto in PE hd (22 g)					
<i>Imballaggio secondario (collo)</i>	▶ Descrizione: Dimensioni (mm): Peso (g): N. imb. Primari/collo:		Scatola in cartone ondulato 395 X 295 H 295 450 1 pz.			
<i>Pallettizzazione (pallet europeo)</i>	▶ Strati per pallet (n.): Colli per strato (n.): Scatole per pallet (n.): Altezza (cm) compreso pallet: Peso netto nominale pallet (Kg): Peso lordo pallet (Kg):		6 8 48 192 230 288			
<i>Caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche</i>	▶ PARAMETRO		UM	VALORE		TOLLERANZA
	Peso		g	115		+ - 5
	Residui di prodotti fito sanitari		mg/kg	Inferiore ai limiti di legge rif. REG CE 396/2005 e successivi aggiornamenti		massimo
	Micotossine		microg/kg	Inferiore ai limiti di legge rif. REG CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti		massimo
	Metalli pesanti		mg/kg	Inferiore ai limiti di legge rif. REG CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti		massimo
	E. coli		Ufc/g	100		massimo
	S. aureus		Ufc/g	100		massimo
Salmonella spp		Ufc/25g	Assente		massimo	