

DAL 1953  
*ilforno* DI  
LEVIZZANO



## BAULETTO MANTOVANO

Precotto surgelato





<i>Denominazione di vendita</i>	▶ PANE PRECOTTO TIPO "0"					
<i>Lista ingredienti</i>	▶ Farina di <b>GRANO TENERO</b> tipo "0", acqua, strutto (7%) , lievito (Lievito: Saccharomyces cerevisiae, sale, stabilizzante: E415 gomma di xantano), sale, olio extravergine d'oliva (1%), pasta acida: lievito naturale in polvere (farina di <b>GRANO</b> tenero, colture starter), farina di malto di <b>GRANO</b> tenero, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, alfa amilasi.  Può contenere tracce di: Frutta a guscio (Noci), Latte e prodotti a base di latte, Sesamo, Soia e prodotti a base di soia, Uova e prodotti a base di uova.					
<i>Conservazione</i>	▶ <b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:</b> 12 mesi dalla data di produzione. <b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:</b> (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 240°C. Cottura 180°C vapore (10 secondi/350 ml acqua) 8 minuti e 50 secondi. Cottura 185°C 4 minuti valvola camino aperta.					
<i>Calo peso</i>	▶ 7,14%					
<i>Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g)</i>	Valore energetico 1230 kJ 292 kcal	Grassi 8,1 g di cui grassi saturi 3,0 g	Carboidrati 46 g di cui zuccheri 1,3 g	Fibre 1,7 g	Proteine 7,9 g	Sale 1,3 g
<i>Specifiche della confezione</i>	▶ Peso per singolo pezzo (g): 70 Pezzi per confezione (n.): 60 Peso per confezione (Kg): 4,20					
<i>Imballaggio primario</i>	▶ N. 1 sacchetto in PE hd (22 g)					
<i>Imballaggio secondario (collo)</i>	▶ Descrizione: Scatola in cartone ondulato Dimensioni (mm): 395 X 295 H 295 Peso (g): 450 N. imb. Primari/collo: 1 pz.					
<i>Pallettizzazione (pallet europeo)</i>	▶ Strati per pallet (n.): 6 Colli per strato (n.): 8 Scatole per pallet (n.): 48 Altezza (cm) compreso pallet: 192 Peso netto nominale pallet (Kg): 201,6 Peso lordo pallet (Kg): 244					
<i>Caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche</i>	PARAMETRO	UM	VALORE	TOLLERANZA		
	Peso	g	70	+ - 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		