



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l.
Via Idiomi, 2b 20040 Assago (MI)
Stabilimento di Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.IIa (VA)
tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
09/02/2009

Data aggiornamento:
01/06/2020

Rev.
06

Pagina 1 di 2

Codice prodotto
342R165 - V00150

Denominazione commerciale:
BASTONCINO con OLIVE 95g circa

EAN 13
8032700391500

EAN 14
08032700391500

BOLLI CEE

Descrizione estesa (compresa i componenti):

cassa americana avana in cartone ondulato con etichetta, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di cartene preformato, contenente il pane sfuso.

SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	-	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	4.000 kg	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	4.450 kg		
Lunghezza imballo	390 mm	N° colli / strato	8
Larghezza imballo	290 mm	N° strati	6
Altezza imballo	255 mm	Totale colli	48
Volume imballo	28.8 dm ³	Altezza totale bancale (compreso pallet)	1680 mm

CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA:

i prodotti devono essere trasportati tramite automezzi in condizioni igieniche idonee, in ambiente asciutto, ad una temperatura di -18°C ±3 max.

Etichettatura: secondo normativa vigente.

Denominazione di vendita (etichetta): pane di tipo "0", con olive e olio di oliva, parzialmente cotto e surgelato.

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (etichetta):

farina di **GRANO TENERO** tipo "0", acqua, olive verdi denocciolate (19%: olive verdi denocciolate, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico), olio di oliva (2,4%), lievito, sale, farina di riso.

Contiene: **GLUTINE**

ALLERGENI: può contenere tracce di: **SOIA E DERIVATI, LUPINO E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SESAMO E FRUTTA A GUSCIO (NOCI)**

ATTENZIONE: la denocciolatura meccanica delle olive non garantisce l'assenza di noccioli o di frammenti che possono essere ritrovati all'interno del prodotto.

Conservazione (imballo, etichetta): temperatura di conservazione: -18°C max.

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichette):

introdurre il pane ancora surgelato nel forno a temperatura di 220-230°C per un tempo minimo di 8-10 minuti. Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro le 24 ore.

Lotto di produzione: intera giornata produttiva

Codice (imballo): codice numerico a 6 cifre:

corrispondente al giorno di produzione espresso come GGMMAA.

TMC:

Modalità espressione (imballo): da consumarsi preferibilmente entro la fine di: gg/mm/aa

Conservabilità: 12 mesi

Stabilimento produttivo: prodotto e confezionato nello stabilimento di Caronno Pertusella (VA) Italia

Controllo metrologico: conformi alla legge 391 del 26.05.1980



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l
Via Idiomi, 2b 20040 Assago (MI)
Stabilimento di Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)
tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
09/02/2009

Data aggiornamento:
01/06/2020

Rev.
06

Pagina 2 di 2

Codice prodotto
342R165 - V00150

Denominazione commerciale:
BASTONCINO con OLIVE 95g circa

Valori Dimensionali

Parametri	Dato	limiti
peso	95g	±10 g

Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	1057/ 245 (kj/kcal)
Grassi	4,1 g di cui acidi grassi saturi 0,7 g
Carboidrati	44,1 g di cui zuccheri 1.8g
Fibre	2,8 g
Proteine	7,0 g
Sale	2.2 g

Valori microbiologici

Parametri Parameters	Standard	Metodo Control methods
Conta totale Total plate count	<10000 ufc/g	UNI ISO 4833(2003)
Enterobacteriacee	<10 ufc/g	ISO 7402
Escherichia-coli	<10 ufc/g	AOAC 991.14 (2000)
Staphilococcus coagulase +	<10 ufc/g	ISO 6888-2 (1999) AMD.1 (2003)
Lieviti (Yeast)	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Muffe (Moulds)	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Bacillus subtilis	<100 ufc/g	ML 08.00
Salmonella	Absent /25g	ISO 6579 (2002)
Listeria monocytogenes	Absent /1g	ISO 11290-1 (1996)

Contaminanti

Contaminanti chimici Chemical contamination: in conformità ai regolamenti comunitari specifici

Contaminanti biologici e fisici	Biological and physical contamination:		
Insetti (vivi o morti)	Insects (dead or alive)	Assenti	absent
Roditori, uccelli, altri animali e parti	Rodents, birds, other animals or pieces	Assenti	absent
Capelli umani o peli di animali	Uman hairs or animal coat	Assenti	absent
Corpi metallici e non metallici	Metal parts or non-metal parts	Assenti	absent