

Unica Il Cestino di Pane S.A.S. Via Torricelli, 9 20090 Segrate (Mi)

Telefono: 339/6740301 - 02/90661436

Web: www.cestinodipane.it - Mail: <a href="mailto:info@cestinodipane.it">info@cestinodipane.it</a>

## Scheda tecnica del prodotto Cestino di pane (5x24) 120Pezzi. Codice: B079

Ingredienti	Farina di <b>GRANO</b> (66%), Acqua, Olio di palma, Stabilizzanti (E422, E-412, E-466), Agente lievitante (E-500, E-450), Sale, Acidificante (E-296), Emulsionanti (E471), destrosio, Conservanti (E-282, E202)
	Alimento senza OGM
Adatto per diete specifiche	Adatto a dieta Vegana, Adatto a dieta Vegetariana, Adatto a consumatori di fede islamica
	Range per unità 20-25gr.
Caratteristiche Fisiche	Imballaggio di vendita Scatola
	Dimensione unità +/- 5% di tolleranza 12cm ∅
Caratteristiche Organolettiche	e Colore Beige con macchie di tostatura
	Sapore Tipico del pane cotto
	Aroma Aroma biscottato
	Aspetto Ciotola di pane
Valori nutrizionali per 100g	Energia 1399KJ /332 Kcal
po. 2009	Proteine 9,3 g
	Carboidrati 54,2 g
	Di cui zuccheri 1,3 g
	Grassi 8,0 g
	Di cui grassi saturi 3,3 g
Standard Microbiologici	Sale 1,25 g  Escherichia coli <10
Standard Microbiologici	Staphyloccoccus aureus <100
	Bacillus Cereus <100
Standard Chimici & Fisici	<b>Umidità</b> 4 – 29.5
	Aw 0.4
	pH 5.55 – 5.75
Shalf Life a Candiniani di	
Shelf Life e Condizioni di	Scadenza 12 mesi dalla data di produzione
Conservazione	Conservare In luogo fresco e asciutto
toologilla and a said a said	Una volta aperta la confezione, consumare entro 48 ore.
Imballaggio primario	Pezzi per busta 24
	Tipo di busta Film per alimenti
	Packaging CPP / Polipropilene
Imballaggio secondario	Unità per scatola 5
	Packaging Scatole di cartone
	Etichetta Lotto / Scadenza
Composizione del Pallet	Scatole per pallet 6 / 12 / 18 / 24 / 30 / 36
	Scatole per piano 6
	Numeri di piani 1/3/5
	Dimensione Pallet (cm) 80 x 120
	Peso del Pallet Netto (Kg) 20 / 72 / 120
	Peso del Pallet Lordo (Kg) 30 / 80 / 125
Descrizione del processo:	Il cestino di pane viene introdotto nei forni in appositi stampi, cotti a
	temperature costante e controllati frequentemente, successivamente
	sfornati, raffreddati e confezionati.