

HAMBURGER 81g - Ø12.5cm
Codice prodotto : 74383



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Precotto

Specifiche prodotto	Pane tipo "0" con sesamo congelato
Peso (g) prodotto venduto 81,00 (min. 79)	
Diametro (cm) 12,50	

GTIN/EAN prodotto :	03291810743837	GTIN/EAN cartone :	3291811164341
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	4	Unità / cartone	30 (15 x 2)
Strati / bancale	17	Dim. del cartone in mm L x l x h	600x400x110
Cartoni / bancale	68	Peso netto del cartone (kg)	2.400
Unità / bancale	2040	Peso lordo del cartone (kg)	2.900
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	220.2		
Altezza, bancale incluso (cm)	202		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, zucchero, olio vegetale di colza, lievito, **semi di sesamo**, sale, emulsionanti (E471, E472e, E481), acetato di sodio (E262).
 Eventuale presenza di **latte, soia** e lupino.

CARATTERISTICHE

- ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- ✓ Non contiene carne suina
- ✓ Senza alcool
- ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali*
- ✓ Senza materie grasse idrogenate
- ✓ No OGM
- ✓ Non ionizzato

*Per il pane, \ "secondo la legislazione\ "



Conservazione



Cottura

Forno ventilato Forno tradizionale



Decongelazione

Temperatura ambiente 1h

ISTRUZIONI D'USO :

Scongelare a temperatura ambiente 1h e riscaldare prima di farcire.
Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=1000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Listeria monocytogenes UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=10	