



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l

Via Idiomi, 2b 20057 Assago (MI)

Stabilimento di Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)

tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: [info@fornodellarotonda.it](mailto:info@fornodellarotonda.it)

Data prima emissione:  
01/06/2004

Data aggiornamento:  
15/12/2021

Rev.  
05

Pagina 1 di 2

Codice prodotto  
**342R004 - 00105**

Denominazione commerciale:  
**BAGUETTE MIGNON 36g**

EAN 13 collo  
8004306001053

EAN 14 bancale  
08004306000155

**CODICE DOGANALE**  
19059060  
PRODOTTI DELLA PANETT.

**Descrizione estesa (compresa i componenti):**

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

### SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

| UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)        |                      | UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)              |         |
|------------------------------------|----------------------|---|---------|
| N° pezzi                           | 112 pz               | 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                                 | 7       |
| Altezza imballo                    | 255 mm               | Totale colli                              | 56      |
| Volume imballo                     | 28.8 dm <sup>3</sup> | Altezza totale bancale (compreso pallet)  | 1935 mm |
| Imballo primario Sacchetto HDPE    | Plastica             | Imballo esterno Cartone ondulato          | Carta   |

**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 (sacchetto):** pane di tipo "0", parzialmente cotto e surgelato.

**Ingredienti in ordine ponderale decrescente (sacchetto):**

farina di **GRANO TENERO** tipo "0", acqua, lievito, sale, **GLUTINE**, farina di **CEREALI** maltati (**GRANO e ORZO**).  
Contiene: **GLUTINE**

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

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

**Riattivazione e consigli per l'utilizzo (sacchetto):**

introdurre il pane ancora surgelato nel forno a temperatura fra i 180 ed i 190°C per un tempo minimo di 18/20 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 20057 Assago (MI)

Stabilimento di Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)

tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: [info@fornodellarotonda.it](mailto:info@fornodellarotonda.it)

Data prima emissione:  
01/06/2004

Data aggiornamento:  
15/12/2021

Rev.  
05

Pagina 2 di 2

Codice prodotto  
**342R004 - 00105**

Denominazione commerciale:  
**BAGUETTE MIGNON 36g**

### Valori Dimensionali del prodotto

| Parametri | Dato  | limiti |
|-----------|-------|--------|
| peso      | 36g   | ±6g    |
| lunghezza | 90 mm | ±10 mm |

### Valori Nutrizionali

| (valori medi per 100g di prodotto) |  |
|------------------------------------|--|
| Valore energetico                  | 1076.54/ 257.12(kj/kcal)                 |
| Grassi                             | 1,08 g di cui acidi grassi saturi 0,11 g |
| Carboidrati                        | 53,87 g di cui zuccheri 3.1 g            |
| Fibre                              | 2,81 g                                   |
| Proteine                           | 7,98 g                                   |
| Sale                               | 2,10 g                                   |

### Valori microbiologici

| Parametri                  | Standard     | Metodo                         |
|----------------------------|--------------|--------------------------------|
| Conta totale               | <10000 ufc/g | UNI ISO 4833(2003)             |
| Enterobacteriacee          | <10 ufc/g    | ISO 7402                       |
| Escherichia-coli           | <10 ufc/g    | AOAC 991.14 (2000)             |
| Staphilococcus coagulasi + | <10 ufc/g    | ISO 6888-2 (1999) AMD.1 (2003) |
| Lieviti                    | <100 ufc/g   | ISO 7954 (1987)                |
| Muffe                      | <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** in conformità ai regolamenti comunitari specifici

**Contaminanti biologici e fisici :**

|  |         |
|--|---------|
| Insetti (vivi o morti)                   | Assenti |
| Roditori, uccelli, altri animali e parti | Assenti |
| Capelli umani o peli di animali          | Assenti |
| Corpi metallici e non metallici          | Assenti |