

# FETTE DI PANE

400g



SENZA  
OLIO di  
PALMA  
PALM OIL  
FREE



**GARDAPAN**

*il Pane*



# FETTE DI PANE

## 400g

<b>CODICE PRODOTTO</b>		<b>LB 060</b>	
<b>PRODOTTO</b>		<b>FETTE DI PANE</b>	
<b>MARCHIO</b>		<b>GARDAPAN</b>	
<b>CODICE EAN</b>		<b>8000744000313</b>	
<b>DATI CONFEZIONE</b>			
Peso confezione (g)		400	
Pezzi o fette per confezione		12	
Dimensione confezione (mm)	lunghezza	250	
	larghezza	110	
	altezza	70	
Dimensione fetta (mm)	lunghezza	110	
	larghezza	100	
	altezza	15	
Materiale imballo primario		Accoppiato Pet 40 + Pe 12	
Codice EAN scatola			
Peso lordo cartone (kg)		3,7	
Confezioni per cartone		8	
Dimensione cartone (mm)	lunghezza	395	
	larghezza	395	
	altezza	240	
Tipo di scatola		Americana	
Scatole per strato		6	
Strati per pallet		8	
Scatole per pallet		24+24	
Altezza pallet, bancale incluso (m)		1,20+1,20	
Denominazione legale		Pane tipo "0" con latte scremato e zucchero	
Ingredienti		Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, <b>latte</b> scremato (7%), olio di semi di girasole, lievito, zucchero (1%), sale, farina di <b>grano</b> tenero maltato. Trattato con alcol etilico.	
Allergeni da cross-contamination		Può contenere tracce di <b>semi di sesamo, uova e mandorle</b> .	
<b>ALTRE INDICAZIONI</b>		Non contiene OGM.	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Valore energetico	272 KCAL 1151 KJ	Carboidrati 49,2 g
	Grassi	3,5 g	di cui zuccheri 1,3 g
	di cui acidi grassi saturi	0,7 g	Proteine 9,5 g
	Fibre	2,9 g	Sale 1,2 g
Caratteristiche organolettiche	aspetto	Fette a lievitazione libera	
	odore	Tipico del pane	
	colore	Crosta dorata e mollica bianca alveolata	
	sapore	Tipico del pane	
Caratteristiche microbiologiche	carica microbionica totale	< 500 UFC/g	
	muffe	< 100 UFC/g	
	lieviti	< 100 UFC/g	
Modalità di conservazione		Conservare in luogo fresco e asciutto	
Scadenza minima alla consegna		85 giorni	