

# Pergamena di pane®



## PERGAMENA 200g

CODICE INTERNO: CL200CT

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299992564

### Ingredienti / Ingredients:

Semolato rimacinato di **grano duro**, sale, lievito di birra.  
*Remilled durum wheat semolina, salt, brewer's yeast.*

### Conservazione / Storage:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto

Non esporre ai raggi solari

*Keep in a dry, cool place*

*Do not expose to sunlight*

**Shelf Life:** 10 mesi nelle confezioni integre

*10 months in a closed packet*

### Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: dorato e tipico del pane

Odore: caratteristico del prodotto da forno

Consistenza: croccante

*Colour: golden, typical of bread*

*Aroma: freshly baked bread*

*Consistency: crispy*

### Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C < 10<sup>4</sup> ufc/g

Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at < 10<sup>2</sup> ufc/g

Bacillus cereus / Bacillus cereus < 10<sup>3</sup> ufc/g

Lieviti / Yeasts < 10<sup>3</sup> ufc/g

Muffe / Mould < 10<sup>3</sup> ufc/g

### Caratteristiche fisiche / Physical characteristics:

Croccante e sottile

Contaminanti metallici e non metallici assenti

*Crispy and wafer thin*

*Does not contain metal or non-metal foreign objects*

## IMBALLAGGIO E CONDIZIONI LOGISTICHE / PACKAGING AND TRANSPORT CONDITIONS

### IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING:

Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti)

*Tray and polypropylene flow pack (monofilm roll) food grade (D.M. 21.03.1973 and further modifications)*

### IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING:

#### PERGAMENA 200g

**Cartone / Box:** cm. 24x39x35

**Confezioni per scatola / Items per box:** n°12

**Cartoni per strato / Boxes per layer:** n°8

**Strati per pallet / Layers per pallet:** n°5 + 1x6

**Pallettizzazione / Type of pallets:** cm. 80x120

46 cartoni / boxes

**Peso netto all'origine / Net weight:** 200 g

**Trasporto / Transport:** a temperatura ambiente  
*at room temperature*

