

Pergamena di pane® *Guttiau*



PERGAMENA 100g

CODICE INTERNO: GT100CT

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299992540

Ingredienti / Ingredients:

Semolato rimacinato di **grano duro**, olio di oliva, sale, lievito di birra.

Remilled durum wheat semolina, olive oil, 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: 12 mesi nelle confezioni integre

12 months in a closed packet

Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: dorato e tipico del pane

Odore: caratteristico del prodotto da forno

Consistenza: croccante e sottile

Colour: golden, typical of bread

Aroma: freshly baked bread

Consistency: crispy and wafer-thin

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C < 10⁴ ufc/g

Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at < 10² ufc/g

Bacillus cereus / Bacillus cereus < 10³ ufc/g

Lieviti / Yeasts < 10³ ufc/g

Muffe / Mould < 10³ ufc/g

Caratteristiche fisiche:

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 100g

Cartone / Box: cm. 24x39x35

Confezioni per scatola / Items per box: n°20

Cartoni per strato / Boxes per layer: n°10

Strati per pallet / Layers per pallet: n°6

Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120

60 cartoni / boxes

Peso netto all'origine / Net weight: 100 g

Trasporto / Transport:: a temperatura ambiente
at room temperature

