BASTONCINI FARCITI

Bassini 1963

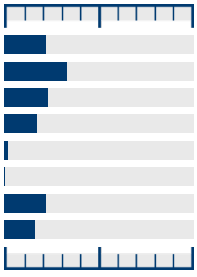
P/2005 *COD.*
8034108434452 EAN
4% IVA

Bastoncino alle noci kg 3,85(100/120g)

110 grammi di puro gusto.

Ingredienti[1] Ingredienti farcitura: **noci** sgusciate (25,3 %), Ingredienti base: farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole), lievito naturale, estratto di malto di **frumento**, sale, farina di **segale** tipo "1".

Informazioni nutrizionali[2]	100 g	AR per 100 g	Porzione 110 g	AR per porzione	Valore di riferimento[3]
Energia	**1670 kJ**	19,9 %	**1837 kJ**	21,9 %	8400 kJ
	400 kcal	20,0 %	**440 kcal**	22,0 %	2000 kcal
Grassi	**21 g**	30,0 %	**23 g**	33,0 %	70 g
di cui **grassi saturi**	**4,3 g**	21,5 %	**4,7 g**	23,6 %	20 g
Carboidrati	**41 g**	15,8 %	**45 g**	17,3 %	260 g
di cui **zuccheri**	**1,7 g**	1,9 %	**1,9 g**	2,1 %	90 g
Fibre	**3,3 g**	/	**3,6 g**	/	/
Proteine	**10 g**	20,0 %	**11 g**	22,0 %	50 g
Sale	**0,92 g**	15,3 %	**1,0 g**	16,9 %	6 g



Prodotto precotto surgelato

Denominazione di vendita: Pane conservato/surgelato tipo "0" con noci denominato bastoncino alle noci

Forma **allungata**
Dimensioni **24** x **4,5** cm
Peso al pezzo **110** g e

Allergeni
Il prodotto può contenere tracce di: Latte , Semi di sesamo , Soia , Uova.

Note
possibile presenza di residui di gusci di noci.

[1] Gli allergeni presenti sono riportati in neretto, come previsto dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.. [2]Per prodotto cotto. [3]Assunzioni per adulto medio. [6]Valori indicativi per una qualità ottimale.

Conservare e preparare al meglio

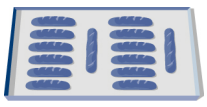
Il peso del prodotto varia da 100 a 120 g in quanto il taglio avviene su di un prodotto con un lungo riposo. Trattandosi di un prodotto artigianale il numero di pezzi per cartone è indicativo. I pezzi effettivi possono variare così come il peso al pezzo.

Consumare il prodotto entro la data riportata in etichetta. ***Una volta cotto il prodotto non va ricongelato e va consumato entro 24 ore.***

Calo peso medio cottura: **5** %
Il calo peso è riferito al metodo di cottura indicato in scheda tecnica.
Conservare a **-18** °C
Shelf life da surgelato,
(nella confezione originale): **360** gg

1. Preparazione

Teglia piana forata
Disporre in teglia: ***14 pezzi***



2. Cottura[6]

Forno ventilato
210°C
7'

Forno statico
240°C CIELO **60**% PLATEA **40**%
7'

Valori microbiologici

Microrganismi mesofili	< 10.000 ufc/g
Muffe	< 1.000 ufc/g
Lieviti	< 1.000 ufc/g
Staphylococcus coag. positivo	< 400 ufc/g
Filth test	conforme

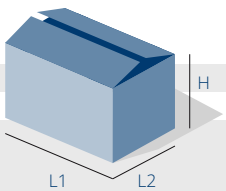
Limiti dei contaminanti previsti dal Reg. 1881/2006

B1	1,4 µg/kg
Somma di B1, B2, G1 e G2	2,8 µg/kg
Ocratossina A	2,1 µg/kg
Deossinivalenolo	500 µg/kg
Zearalenone	50 µg/kg
Cadmio	0,2 mg/kg

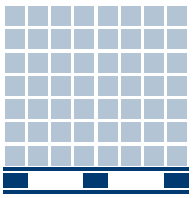
Operiamo in regime di Autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP, in accordo al Reg.CE 852/853/2004. Gli addetti alla manipolazione di alimenti sono formati sulle procedure da applicare nello svolgimento della propria attività, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione degli alimenti. ***Il valore di acrilammide è conforme al livello di riferimento del Regolamento (UE) 2017/2158.***

Confezione e imballaggio

Busta	Cartone/Crt	Bancale/Bnc
HDPE		Pallet in legno EPAL
Peso busta: **20** g	Peso cartone: **370** g Quantità netta: **3,85** kg e Peso lordo: **4,25** kg	Peso lordo: **260** kg
	387(L1) x **274**(L2) x **270**(H) mm	80 x 120 x 205(H) cm



Composizione bancale



Pz. medi x Crt.: **35**

Strati: **7**
Crt. x strato: **8**
Crt. x bnc: **56**

Per la corretta tracciabilità del prodotto non separarlo dall'imballo secondario

via Golfarelli 78 I-47122 Forlí (FC) Italy | ph. +39 0543 722876 fax +39 0543 798504 info@bassini1963.it **www.bassini1963.com**

La presente scheda tecnica è di proprietà di Antico Forno Della Romagna Srl unipersonale. Sono vietate duplicazioni non autorizzate. I dati di cottura riportati sono da intendersi riferiti a forni professionali.

Rev. 31/12/2018