



SCHEMA TECNICA TOAST MIDI MULTICEREALI



NOME PRODOTTO:	TOAST MIDI MULTICEREALI
CODICE ARTICOLO:	140
DENOMINAZIONE DI VENDITA:	PANE di tipo "0" con LATTE, mix di semi e olio di semi di girasole. Prodotto surgelato.
INGREDIENTI: (Allergeni evidenziati in etichetta come da Reg. 1169/2011)	Farina integrale di GRANO tenero, farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, mix di semi in proporzione variabile 5%(girasole, grano saraceno decorticato, lino scuro, lino dorato, papavero e miglio decorticato), olio di semi di girasole 4%, LATTE scremato in polvere 4%, lievito di birra, sale, destrosio, farina di CEREALI (FRUMENTO) maltati, lievito naturale.
DESCRIZIONE:	Filone da 28 fette + 2 laterali. Dimensioni singola fetta 12 cm x 12 cm x 1,3 cm.
CARATTERISTICHE SENSORIALI:	Tipico colore del pane ai cereali, soffice e morbido.
PESO:	Peso confezione 1300 g ca
CONSERVAZIONE:	Prodotto surgelato: Conservare a -18° per 12 mesi; una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 48 ore dallo scongelamento
PACKAGING:	8 confezioni per cartone; 4 cartoni per strato; 7 strati per pallet; 28 cartoni per pallet

Panificio Stefani Group S.r.l.

Via della Tecnica, 44 – 40068 S. Lazzaro di Savena (BO) – ITALY

Tel. 051/6255200 Fax 051/6255236 E-mail: info@panificiostefani.it – www.panificiostefani.it



SCHEMA TECNICA TOAST MIDI MULTICEREALI



CARTONI:	Dimensioni in mm: Lunghezza 570 x larghezza 400 x altezza 270; 8 confezioni per cartone; Peso Lordo g 11200 ca Peso Netto g 10400 ca Tara g. 800 ca
ALLERGENI:	<ul style="list-style-type: none">• Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine;• Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)• Possibile cross contamination: uova e soia

Panificio Stefani Group S.r.l.

Via della Tecnica, 44 – 40068 S. Lazzaro di Savena (BO) – ITALY

Tel. 051/6255200 Fax 051/6255236 E-mail: info@panificiostefani.it – www.panificiostefani.it