



Scheda Prodotto

Nome prodotto	Pane Guttiau
Descrizione prodotto - Caratteristiche	PANE DI SEMOLATO RIMACINATO DI GRANO DURO CON OLI VEGETALI. Pane tipico artigianale - sottile e croccante condito con olio d'oliva e sale. Prodotto soggetto a calo di peso naturale.
Origine	Prodotto in Italia con materie prime Italiane
Peso prodotto	500g
Codice prodotto (per fatturazione)	PG 25
Codice EAN	8007002000290
Scadenza (totale/giorni)	180
Scadenza (min.garantità/giorni)	120
Ingredienti	Semolato rimacinato di GRANO duro, acqua, olio d'oliva (ca.13%), lievito di birra, sale. Allergeni: contiene GLUTINE (GRANO DURO). Può contenere SOIA e SENAPE .
VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)	Valore energetico 1792kj/428kcal, Grassi 13,4g, di cui acidi grassi saturi 2,1g, Carboidrati 63,1g, di cui zuccheri 1,9g, Proteine 12,1g, Sale 1,6g
Caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche	Umidità: <9% g/100g; Staph. aureus < 10 UFC/g Lieviti < 10 UFC/g; Muffe < 10 UFC/g, Carica microbica a 30°C < 10 ⁴ UFC/g
Iva	4%

Informazioni Tecniche

Dimensioni prodotto (mm)	350x350x40
Tipo di confezionamento	Scatola e doppio film
Dimensioni cartone (mm)	360x356x423
Pezzi/Cartone	10
Cartoni per bancale	24
Cartoni per strato	6
Dimensioni bancale (cm)	80x120 x 185 (altezza)
Tipo bancale	EPAL
Modalità di conservazione	Conservare in luogo asciutto e a temperatura ambiente. Una volta aperta la confezione, richiuderla, magari in una busta, per mantenere il pane fragrante ancora per 3-5 giorni