HDS SpA Via Zaccagnini s.n.c. 27049 Stradella (PV)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.04 22/05/17 Pag. 1 of 1 **Cod. Prodotto:** **EB045**

MARCHIO: Antico forno		**TAR: 1905.9030**
DENOMINAZIONE	**PANE PER TRAMEZZINI ï f.to 700g** PANE DI TIPO ñ0òCON LATTE FRESCO E OLIO VEGETALE	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Particolarmente morbido e dal gusto delicato è confezionato nel tipico formato per la preparazione di tramezzini. La particolare struttura dellôimpasto, permette al tramezzino di conservarsi fresco e morbido per diverso tempo. Confezionato in busta trasparente termosaldata. Ogni busta contiene 10 fette da 70 gr.	
INGREDIENTI	**farina di grano tenero tipo ñ0ò, acqua, latte fresco intero pastorizzato 3.8%, olio di palma 2.4%, sale, lievito, farina di malto (frumento), farina di soia. Trattato con alcol etilico.**	
ALLERGENI	Contiene glutine, latte e soia. Il prodotto può contenere uova (direttiva UE nr. 2007/69/CE e Reg UE nr. 1169/2011).	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g di prodotto	ENERGIA	1044 kJ / 247 kcal
	GRASSI	3.4 g
	di cui acidi grassi saturi	1.5 g
	CARBOIDRATI	44.7 g
	di cui zuccheri	4.5 g
	FIBRE	3.0 g
	PROTEINE	7.9 g
	SALE	1.13 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Il prodotto è microbiologicamente stabile a temperatura ambiente. Microrganismi patogeni assenti.	
DURABILITAôE MODALITAôDI CONSERVAZIONE	80 giorni dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato sulla confezione. Conservare in luogo asciutto, fresco e lontano da fonti di calore. Conservare la confezione integra.	
IMBALLAGGIO	Primario: busta in film poliaccoppiato termosaldato (10 fette per busta). Secondario: Cartoni da 6 buste. Dimensioni collo (LxPxA): 29 x 38.5 x 24.5. Peso lordo: 4.6 kg	
QUANTITAôNOMINALE	700 g	
PESO SINGOLA FETTA	70 g	
EAN13	8033011110026	
BANCALIZZAZIONE	64 cartoni da 6 pezzi, 8 colli per strato, 8 strati per bancale.	

	Emessa/Approvata	
Firma	***L. Marini***	