

 PASTORI PANE Panificio Pasticceria dal 1916	<h1>CIABATTA GRANO DURO o CIABATTINA GRANO DURO</h1>	ST PF
		REV. 0 DEL 10/02/18
		PAG.1 di 1

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA PANIFICIO PASTORI SAS
 STABILIMENTO DI RHO -MI- VIA MAGENTA ,77

CODICE PRODOTTO			
MARCHIO:		IVA	4%
DEFINIZIONE:	PANE DI SEMOLA RIMACINATA		
INGREDIENTI:	Farina di SEMOLA rimacinata , acqua, sale ,lievito.		
ALLERGENI: Regolamento UE n°1169/2011 PRESENTE (P) = PRESENTE (NP) = NON (CC) = LA PRESENZA PER CONTAMINAZIONE NON PUO ESSERE ESCLUSA	1) Cereali contenente glutine e derivati - (P) 2) Crostacei e derivati - (NP) 3) Uova e derivati (CC) 4) Pesce e derivati (NP) 5) Arachidi e derivati (CC) 6) Soia e derivati (CC) 7) Latte e derivati(compreso lattosio) (CC) 8) Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati (CC) 9) Sedano e derivati (NP) 10) Senape e derivati (NP) 11) Semi di sesamo e derivati (CC) 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 13) Lupino e derivati (NP) 14) Molluschi e derivati		
PESO SINGOLO PEZZO:	300 GR o 100GR		
DIMENSIONI PRODOTTO CM:			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	luogo fresco e asciutto		
TMC	1 gg		
TRASPORTO:			
MODALITA' DI UTILIZZO			

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

CONFEZIONAMENTO:	sfuso
TIPO DI CARTONE	
DATI DEL CARTONE	
PESO DEL CARTONE KG	

PALETTIZZAZIONE

COMPOSSIZIONE DEL PALLET	
PESO DEL PALLET KG	
DIMENSIONE DEL PALLET	