

# FATTIDIGRANO

PRODUTTORI DI ECCELLENZA

		<b>MIX MINI BUN VIOLA &amp; MINI BUN ROSSO CON SESAMO</b>		<b>Marchio</b>			
				<b>FATTIDIGRANO</b>			
Codice PRODOTTO		<b>HAM015</b>		Contenenza			
CODICE EAN		<b>8058340781501</b>		IVA			
				<b>120pz</b>			
				10%			
DESCRIZIONE PRODOTTO		PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO E SURGELATO					
STAGIONALITA'		Disponibile tutto l'anno					
INGREDIENTI		MINI BUN VIOLA: farina di GRANO "00", acqua, semi di SESAMO 7%, olio extra vergine d'oliva, LATTE in polvere, destrosio, sale, lievito di birra, estratto di carota nera 1%, antiagglomerante: carbonato di calcio, farina di FRUMENTO maltato, antiossidante: acido ascorbico. MINI BUN ROSSO: farina di GRANO "00", acqua, semi di SESAMO 7%, olio extra vergine d'oliva, LATTE in polvere, succo concentrato di barbabietola 2%, destrosio, sale, lievito di birra, antiagglomerante: carbonato di calcio, farina di FRUMENTO maltato, antiossidante: acido ascorbico.					
ALLERGENI PRESENTI		LATTE, GLUTINE, SESAMO	Note sugli allergeni ALLERGENI: (Regolamento UE n°1169/2011)		Può contenere SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE.		
SHELF LIFE		12 MESI					
MODALITA' DI PREPARAZIONE		Da consumarsi previa cottura; cuocere a temperatura di 180 °C per circa 1 minuti					
MODALITA' DI CONSERVAZIONE		Conservare a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.					
PESO PEZZO SINGOLO (g)		38 +/-3					
TIPO DI CARTONE		E	DIMENSIONI ESTERNE CARTONE (cm)		26X40X27,5		
PESO NETTO CARTONE (kg)		4,0	PESO LORDO CARTONE (kg)		4,5		
PESO NETTO PALLET (kg)		216	PESO LORDO PALLET (kg) incluso bancale		261		
PALLET		Tipo	EPAL	Colli/strato	9	Strati/pallet	6
		Dimensioni	80x120x180 (INCLUSO PALLET)	Colli/pallet	54	Peso netto PALLET(kg)	216
PACKAGING		IMBALLO PRIMARIO	busta unica per uso alimentare.	MATERIALE	PE-HD	SMALTIMENTO	PLASTICA
		IMBALLO SECONDARIO	CARTONE	MATERIALE	PAP20	SMALTIMENTO	CARTA
PRODOTTO E CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO DI CASTENEDOLO -BS- Via Vulcania 40 b/d-e							
VALORI NUTRIZIONALI MEDI		per 100g di prodotto		CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
Valore energetico		1179KJ		ASPETTO: pane artigianale leggero GUSTO: Soffice, prodotto a lievitazione diretta con lievito di birra, sapore e aromi tradizionali.			
		282Kcal					
Grassi		8g		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
di cui acidi grassi saturi		0,7g					
Carboidrati		46,1g		E.coli: <10 ufc/g, Stafilococcus coag.+: < 100 ufc/g, Listeria monocytogenes: Assente in 25g, Muffe/Lieviti<1000ufc/g			
di cui zuccheri		5,3g					
Fibre		1,0g					
Proteine		9g					
Sale		1,07g					
Specifica tecnica prodotti finiti FattidiGrano							
Data Approvazione		22/02/2022		Scheda rev. 00_2022			
Tale specifica tecnica si considera valida fino ad una sua successiva revisione e/o data approvazione.							
<b>FATTIDIGRANO S.R.L.</b> Società unipersonale Via Costalunga, 4 - 25080 Soliano del Lago (BS) Tel.0365 503125 fax 0365 570400 www.fattidigrano.it E-mail: info@fattidigrano.it C.F e P.IVA IT03869690986 REA-569916 Cap.soc.20.000,00 I.v. PEC: fattidigranosrl@pec.it							