


# 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  | <b>120pz</b>   |                     |                       |          |
| CODICE EAN  | <b>8058340781501</b>  | IVA   | 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:<br>(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  | 282Kcal   | ASPETTO: pane artigianale leggero GUSTO: Soffice, prodotto a lievitazione diretta con lievito di birra, sapore e aromi tradizionali. |                     |                       |          |
| Grassi  | 8g  |   |  |                     |                       |          |
| di cui acidi grassi saturi  | 0,7g  |   | CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  |                     |                       |          |
| Carboidrati   | 46,1g   |   |  |                     |                       |          |
| di cui zuccheri   | 5,3g  |   | E.coli: <10 ufc/g, Stafilococcus coag.+: < 100 ufc/g, Listeria monocytogenes: Assente in 25g, Muffe/Lieviti<1000ufc/g                |                     |                       |          |
| 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><br>Società unipersonale<br>Via Costalunga, 4 - 25080 Solano del Lago (BS)<br>Tel.0365 503125 fax 0365 570400 www.fattidigrano.it E-mail: info@fattidigrano.it<br>C.F e P.IVA IT03869690986 REA-569916 Cap.soc.20.000,00 I.v. PEC: fattidigranosrl@pec.it |   |   |  |                     |                       |          |