

FATTIDIGRANO

PRODUTTORI DI ECCELLENZA



MIX MINI BUN VERDE & MINI BUN GIALLO CON SESAMO

Marchio

FATTIDIGRANO

Codice PRODOTTO

HAM016

Contenenza

120pz

CODICE EAN

8058340781518

IVA

10%

DESCRIZIONE PRODOTTO

PRODOTTO DA FORNO PRECOTTO E SURGELATO

STAGIONALITA'

Disponibile tutto l'anno

INGREDIENTI

MINI BUN VERDE: farina di GRANO "00", acqua, semi di SESAMO 7%, olio extra vergine d'oliva, LATTE in polvere, destrosio, estratto di spinacio 1%, sale, lievito di birra, antiagglomerante: carbonato di calcio, farina di FRUMENTO maltato, acido ascorbico, estratto di curcuma. MINI BUN GIALLO: Farina di GRANO "00", acqua, semi di SESAMO 7%, olio extra vergine d'oliva, LATTE in polvere, saccarosio, estratto di curcuma 0,7%, 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

282Kcal

Grassi

8g

di cui acidi grassi saturi

0,7g

Carboidrati

46,1g

di cui zuccheri

5,3g

Fibre

1,0g

Proteine

9g

Sale

1,07g

ASPETTO: pane artigianale leggero GUSTO: Soffice, prodotto a lievitazione diretta con lievito di birra, sapore e aromi tradizionali.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.coli: <10 ufc/g, Stafilococcus coag.+: < 100 ufc/g, Listeria monocytogenes: Assente in 25g, Muffe/Lieviti<1000ufc/g

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.

FATTIDIGRANO S.R.L.

Società unipersonale

Via Costalunga, 4 - 25080 Solano 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