


# FATTIDIGRANO

PRODUTTORI DI ECCELLENZA

	<b>BUN ROSSO CON SEMI DI SESAMO</b>				<b>Marchio</b>	
					<b>FATTIDIGRANO</b>	
Codice PRODOTTO	<b>HAM005</b>		Contenezza	<b>20pz</b>		
CODICE EAN	<b>8058340781334</b>		IVA	10%		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato					
STAGIONALITA'	Disponibile tutto l'anno					
INGREDIENTI	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	Contiene GLUTINE, LATTE e 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)	95 +/- 5					
TIPO DI CARTONE	H		DIMENSIONI ESTERNE CARTONE (cm)	25,5 X 39 X H18,5 (Dimensioni esterne)		
PESO NETTO CARTONE (kg)	1,8		PESO LORDO CARTONE (kg)	2,1		
PESO NETTO PALLET (kg)	130		PESO LORDO PALLET (kg) incluso bancale	169		
PALLET	Tipo	EPAL	Colli/strato	9	Strati/pallet	8
	Dimensioni	80x120x163 (INCLUSO PALLET)	Colli/pallet	72	Peso netto PALLET(kg)	130
PACKAGING	IMBALLO PRIMARIO	busta	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 ORGANOLETICHE		
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					
Carboidrati	46,1g					
di cui zuccheri	5,3g					
Fibre	1,0g					
Proteine	9g					
Sale	1,07g					
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	25/03/2022			Scheda rev. 01_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 Soiano 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						