

# FATTIDIGRANO

PRODUTTORI DI ECCELLENZA



## BUN GIALLO CON SEMI DI SESAMO

Marchio

FATTIDIGRANO

Codice PRODOTTO

**HAM003**

Contenenza

**20pz**

CODICE EAN

**8058340781310**

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, saccarosio, estratto di curcuma 0,7%, 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

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

25/03/2022

Scheda rev. 01\_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 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