

FATTIDIGRANO

PRODUTTORI DI ECCELLENZA



BUN CLASSICO CON SEMI DI SESAMO

Marchio

FATTIDIGRANO

| | | | | | | |
|--|---|--------------------------------|---|--|--|----------|
| Codice PRODOTTO | HAM001 | | Contenenza | 20pz | | |
| CODICE EAN | 8058340781297 | | 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 9%, olio extra vergine d'oliva, LATTE in polvere, destrosio, sale, lievito di birra, estratto di malto d'ORZO, 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 | | | 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 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