



**SP&F Srl**

Via Vitt. Emanuele III, 170 - 95024 Aci Platani (CT)

P.I. e C.F.: IT04736460876

tel. +39 02 30453010 - email: [quality@ollyburger.com](mailto:quality@ollyburger.com)

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	E150 SWEET BURGER BUN - REGULAR Ø11CM 75G
----------------------------	---



DESCRIZIONE	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE
INGREDIENTI	<b>FARINA</b> DI GRANO TENERO TIPO 0 E TIPO 00, ACQUA, STRUTTO, ZUCCHERO, SCIROPPO DI GLUCOSIO E FRUTTOSIO, STABILIZZANTE: SORBITOLO, EMULSIONANTE: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI, TUORLO D' <b>UOVA</b> FRESCHE, OLIO DI OLIVA, SALE, <b>LATTE</b> INTERO IN POLVERE, LIEVITO NATURALE, AROMI, CURCUMA
ASPETTO ESTERNO	PRODOTTO DI FORMA SEMISFERICA; COLORE: TONALITA' DI NOCCIOLA DOVUTO ALLA REAZIONE DI MAILLARD (INTERAZIONE TRA CARBOIDRATI E PROTEINE, INDOTTA DAL CALORE GENERATO DALLA COTTURA)
ASPETTO INTERNO	MICRO ALVEOLATURA REGOLARE DELLA PASTA INTERNA, CHE SI PRESENTA DI COLORE CHIARO CON TONALITA' TENDENTE AL GIALLO
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	TIPICO DELLA BRIOCHE FRESCA; CONSISTENZA SOFFICE
PESO	70 g
CONFEZIONE	PRODOTTO CONFEZIONATO SINGOLARMENTE IN ATMOSFERA MODIFICATA COSTITUITA DALLA MISCELA DEI SEGUENTI GAS INERTI: AZOTO E ANIDRIDE CARBONICA. IMBALLAGGIO PRIMARIO TERMOFORMATO CON FILM POLIACCOPPIATO FLESSIBILE COSTITUITO DAI SEGUENTI POLIMERI PLASTICI: POLIESTERE AMORFO, ETILEN VINIL ALCOOL E POLIETILENE (APET / EVOH / PE)

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	E150 SWEET BURGER BUN - REGULAR Ø11CM 75G
<b>CONSERVAZIONE</b>	IL PRODOTTO NON HA PARTICOLARI PROBLEMI DI CONSERVABILITA' SOTTO IL PROFILO BATTERIOLOGICO, CONSERVAZIONE CONSIGLIATA TEMPERATURA AMBIENTE; COMUNQUE EVITARE SBALZI TERMICI CALDO/FREDDO CHE POSSONO PROVOCARE DEFORMAZIONI STRUTTURALI OPPURE TRASUDAMENTI CHE POSSONO MODIFICARE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
<b>SHELF-LIFE</b>	90 GIORNI DALLA DATA DI PRODUZIONE
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	GENERE DI LARGO CONSUMO; PRODOTTO NON INDICATO ALLE PERSONE INTOLLERANTI O ALLERGICHE AL GLUTINE, AL LATTE E ALLE UOVA
<b>FATTORI ALLERGENI</b>	GLUTINE – LATTE – UOVA
<b>CROSS CONTAMINATION</b>	NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE SI UTILIZZANO ANCHE: SESAMO, FRUTTA A GUSCIO, SOIA
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO DEL PRODOTTO</b>	IL PRODOTTO NON NECESSITA DI PARTICOLARI ACCORGIMENTI PER IL CONSUMO; SI CONSIGLIA RINVENIMENTO A CALDO PER ESALTARE ED ACCENTUARE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il fornitore precisa che le materie prime utilizzate in produzione non provengono da O.G.M. (organismi geneticamente modificati). Il fornitore dichiara, inoltre, di seguire gli autocontrolli secondo le norme igieniche HACCP.

### VALORI NUTRIZIONALI (100gr)

PARAMETRI	UNITA'	VALORI	METODO ANALITICO
VALORE ENERGETICO	kcal/kJ	402kcal/1682 kJ	Reg. UE 1169/2011
PROTEINE (Nx6,25)	g	6,4	D.M. 23 luglio 1994
CARBOIDRATI TOTALI	g	55,6	M.I. 05 REV.00/2012
DI CUI ZUCCHERI	g	5,8	M.I. 05 REV.00/2012
GRASSI TOTALI	g	17,1	D.M. 23 luglio 1994
DI CUI SATURI	g	6,4	Dir. CEE n.2568/91
SODIO	g	0,47	ISTISAN 96/34

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	E150 SWEET BURGER BUN - REGULAR Ø11CM 75G
-----------------------------------	---

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI E FISICI

PARAMETRI DETERMINATI	UNITA'	VALORI MASSIMI	METODO ANALITICO
CONTEGGIO COLONIE A 30 °C	UFC/g	< 10	UNI EN ISO 4833:2004
E.COLI	UFC/g	< 10	ISO 4832:2006
BATTERI COLIFORMI TOTALI	UFC/g	< 10	ISO 4832:2006
BATTERI COLIFORMI TOTALI	UFC/g	< 10	ISO 4832:2006

### DICHIARAZIONE ALLERGENI

N°	ALLERGENI/ADDITIVI	PRESENTI NEL PRODOTTO	PRESENTI IN ALTRE LAVORAZIONI DELL'AZIENDA
1	CEREALI, GLUTINE E RELATIVI PRODOTTI	X	
2	CROSTACEI E RELATIVI PRODOTTI		
3	UOVA E RELATIVI PRODOTTI	X	
4	PESCE E RELATIVI PRODOTTI		
5	ARACHIDI E RELATIVI PRODOTTI		
6	SEMI DI SOIA E RELATIVI PRODOTTI		X
7	LATTE E RELATIVI PRODOTTI(LATTOSIO INCLUSO)	X	
8	FRUTTA SECCA A GUSCIO E RELATIVI PRODOTTI		X
9	SEDANO E RELATIVI PRODOTTI		
10	SENAPE E RELATIVI PRODOTTI		
11	SESAMO E RELATIVI PRODOTTI		X
12	LUPINO E RELATIVI PRODOTTI		
13	MOLLUSCHI E RELATIVI PRODOTTI		
14	SOLFITI E DIOSSIDO DI ZOLFO A CONCENTRAZIONI MAGGIORI DI 10MG/KG O 10ML/L		

#### Note

Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.
---