



SP&F Srl

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

P.I. e C.F.: IT04736460876

email: quality@ollyburger.com

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	E150 SWEET BURGER BUN - REGULAR Ø6CM 35G
-----------------------------------	--



DESCRIZIONE	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE
INGREDIENTI	FARINA 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' UOVA FRESCHE, OLIO DI OLIVA, SALE, LATTE 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	35 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)

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	E150 SWEET BURGER BUN - REGULAR Ø6CM 35G
CONSERVAZIONE	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 ORGANOLETICHE
SHELF-LIFE	90 GIORNI DALLA DATA DI PRODUZIONE
DESTINAZIONE D'USO	GENERE DI LARGO CONSUMO; PRODOTTO NON INDICATO ALLE PERSONE INTOLLERANTI O ALLERGICHE AL GLUTINE, AL LATTE E ALLE UOVA
FATTORI ALLERGENI	GLUTINE – LATTE – UOVA
CROSS CONTAMINATION	NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE SI UTILIZZANO ANCHE: SESAMO, FRUTTA A GUSCIO, SOIA
MODALITÀ DI UTILIZZO DEL PRODOTTO	IL PRODOTTO NON NECESSITA DI PARTICOLARI ACCORGIMENTI PER IL CONSUMO; SI CONSIGLIA RINVENIMENTO A CALDO PER ESALTARE ED ACCENTUARE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

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

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	E150 SWEET BURGER BUN - REGULAR Ø6CM 35G
-----------------------------------	--

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.
