



SP&F Srl
Via Cristoforo Colombo, 41 - 95024 Acireale (CT)
P.I. e C.F.: IT04736460876
email: quality@ollyburger.com

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	E332 MINI BURGER BUN - REGULAR Ø6CM 25G
-----------------------------------	---



DESCRIZIONE	PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE
INGREDIENTI	FARINA DI FRUMENTO , ACQUA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI, DOLCIFICANTE: SORBITOLO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, ZUCCHERO, SALE, LATTE INTERO IN POLVERE, STABILIZZANTE: (FARINA DI FRUMENTO, E471, E472e, FARINA DI SEMI DI GUAR, AGENTE DI TRATTAMENTO DELLA FARINA: ENZIMI), LIEVITO NATURALE, FARINA DI MALTO , UOVA .
ASPETTO ESTERNO	PRODOTTO DI FORMA CIRCOLARE; COLORE: TONALITA' DI NOCCIOLA TIPICO DEL PANE FRESCO DOVUTO ALLA REAZIONE DI MAILLARD (INTERAZIONE TRA CARBOIDRATI E PROTEINE, INDOTTA DAL CALORE GENERATO DALLA COTTURA)
ASPETTO INTERNO	ALVEOLATURA REGOLARE DELLA PASTA INTERNA, CHE SI PRESENTA DI COLORE CHIARO CON TONALITA' TENDENTE AL GIALLO
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	TIPICO DEL PANE FRESCO; CONSISTENZA SOFFICE
PESO	25 g

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	E332 MINI BURGER BUN - REGULAR Ø6CM 25G
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)
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 ORGANOLETTICHE
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 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	302 kcal/1263 kJ	Reg. UE 1169/2011
PROTEINE (Nx6,25)	g	6,7	D.M. 23 luglio 1994
CARBOIDRATI TOTALI	g	49,0	M.I. 05 REV.00/2012
DI CUI ZUCCHERI	g	3,3	M.I. 05 REV.00/2012

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	E332 MINI BURGER BUN - REGULAR Ø6CM 25G
-----------------------------------	---

GRASSI TOTALI	g	9,2	D.M. 23 luglio 1994
DI CUI SATURI	g	1,1	Dir. CEE n.2568/91
SODIO	g	1,4	ISTISAN 96/34

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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	E332 MINI BURGER BUN - REGULAR Ø6CM 25G
-----------------------------------	---

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.
