



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 | E342 BURGER BUN - PUMPKIN SEEDS Ø11CM 75G |
|----------------------------|---|



| | |
|--------------------------------|--|
| 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 D'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, SEMI DI ZUCCA, 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). BEN VISIBILI SULLA SUPERFICE ESTERNA I SEMI DI ZUCCA |
| ASPETTO INTERNO | MICRO 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 | 75 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 | E342 BURGER BUN - PUMPKIN SEEDS Ø11CM 75G |
| 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, LATTE E 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 | 302cal/1269 kJ | Reg. UE 1169/2011 |
| PROTEINE (Nx6,25) | g | 6,7 | D.M. 23 luglio 1994 |
| CARBOIDRATI TOTALI | g | 49 | M.I. 05 REV.00/2012 |
| DI CUI ZUCCHERI | g | 3,5 | M.I. 05 REV.00/2012 |
| GRASSI TOTALI | g | 9,1 | D.M. 23 luglio 1994 |
| DI CUI SATURI | g | 1,1 | Dir. CEE n.2568/91 |
| SODIO | g | 1,4 | ISTISAN 96/34 |

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| | |
|-----------------------------------|---|
| DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO | E342 BURGER BUN - PUMPKIN SEEDS 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. |
|---|