



**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

<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	E348 YELLOW BURGER BUN CURCUMA & POPPY SEEDS - Ø11CM 75G
-----------------------------------	--



<b>DESCRIZIONE</b>	PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE
<b>INGREDIENTI</b>	FARINA DI <b>FRUMENTO</b> , ACQUA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI, DOLCIFICANTE: SORBITOLO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, COLORANTE: CURCUMA, MALTITOLO, SALE, STABILIZZANTE: (FARINA DI <b>FRUMENTO</b> , E471,E472e, FARINA DI SEMI DI GUAR, AGENTE DI TRATTAMENTO DELLA FARINA: ENZIMI), LIEVITO NATURALE, SEMI DI PAPAVERO, FARINA DI <b>MALTO</b>
<b>ASPETTO ESTERNO</b>	PRODOTTO DI FORMA CIRCOLARE. COLORE: TONALITA' TENDENTE AL GIALLO PER LA PRESENZA DI CURCUMA NELL'IMPASTO. BEN VISIBILI SULLA SUPERFICE ESTERNA I SEMI DI PAPAVERO.
<b>ASPETTO INTERNO</b>	ALVEOLATURA REGOLARE DELLA PASTA INTERNA, CHE SI PRESENTA DI COLORE GIALLO PER LA PRESENZA DI CURCUMA NELL'IMPASTO
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	TIPICO DEL PANE FRESCO; CONSISTENZA SOFFICE
<b>PESO</b>	75 g
<b>CONFEZIONE</b>	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>	E348 YELLOW BURGER BUN CURCUMA & POPPY SEEDS - 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
<b>FATTORI ALLERGENI</b>	GLUTINE
<b>CROSS CONTAMINATION</b>	NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE SI UTILIZZANO ANCHE: FRUTTA A GUSCIO, SOIA, LATTE E UOVA
<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	359 kcal / 1502 kJ	Reg. UE 1169/2011
PROTEINE (Nx6,25)	g	7,80	D.M. 23 luglio 1994
CARBOIDRATI TOTALI	g	59,00	M.I. 05 REV.00/2012
DI CUI ZUCCHERI	g	1,30	M.I. 05 REV.00/2012
GRASSI TOTALI	g	11,00	D.M. 23 luglio 1994
DI CUI SATURI	g	1,30	Dir. CEE n.2568/91
SODIO	g	1,70	ISTISAN 96/34

# SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	E348 YELLOW BURGER BUN CURCUMA & POPPY 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

## 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.
---