



**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 | E386 MAXI GREEN BURGER BUN SESAME SEEDS - Ø13CM 110G |
|----------------------------|--|



|                                |  |
|--------------------------------|--|
| DESCRIZIONE                    | PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE  |
| INGREDIENTI                    | 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, MALTITOLO, SALE, STABILIZZANTE: (FARINA DI <b>FRUMENTO</b> TIPO 00, E471,E472e, FARINA DI SEMI DI GUAR, AGENTE DI TRATTAMENTO DELLA FARINA: ENZIMI), LIEVITO NATURALE, COLORANTE: COMPLESSI RAMEICI DELLE CLOROFILLINE, SEMI DI <b>SESAMO</b> , FARINA DI <b>MALTO</b> |
| ASPETTO ESTERNO                | PRODOTTO DI FORMA CIRCOLARE; COLORE: VERDE CONFERITO DALLA PRESENZA DI COMPLESSI RAMEICI DELLE CLOROFILLINE.   |
| ASPETTO INTERNO                | MICRO ALVEOLATURA REGOLARE DELLA PASTA INTERNA, CHE SI PRESENTA DI COLORE VERDE PER LA PRESENZA DI COMPLESSI RAMEICI DELLE CLOROFILLINE  |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | TIPICO DEL PANE FRESCO; CONSISTENZA SOFFICE  |
| PESO                           | 110 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

|  |  |
|--|--|
| <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>        | E386 MAXI GREEN BURGER BUN SESAME SEEDS - Ø13CM 110G   |
| <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 E AL SESAMO   |
| <b>FATTORI ALLERGENI</b>                 | GLUTINE, SESAMO  |
| <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 | 368 kcal / 1540 kJ | Reg. UE 1169/2011   |
| PROTEINE           | g       | 8,0                | D.M. 23 luglio 1994 |
| CARBOIDRATI TOTALI | g       | 61,0               | M.I. 05 REV.00/2012 |
| DI CUI ZUCCHERI    | g       | 1,3                | M.I. 05 REV.00/2012 |
| GRASSI TOTALI      | g       | 11,0               | D.M. 23 luglio 1994 |
| DI CUI SATURI      | g       | 1,4                | Dir. CEE n.2568/91  |
| SODIO              | g       | 1,8                | ISTISAN 96/34       |

# SCHEMA TECNICA PRODOTTO

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b> | E386 MAXI GREEN BURGER BUN SESAME SEEDS - Ø13CM 110G |
|-----------------------------------|--|

## 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.