

Scheda tecnica: COD.E662 MAXI POTATO BUN

DENOMINAZIONE	Cod.E662 maxi potato bun
DESCRIZIONE	Prodotto da forno a lievitazione naturale
INGREDIENTI	Farina di frumento tipo 00, acqua, fiocchi di patate, edulcoranti: sciroppo di sorbitolo, maltitoli, olio di girasole, burro, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, siero di latte, latte intero in polvere, burro vaccino “burro delle alpi pro”, sciroppo di glucosio, fibre vegetali alimentari (acacia), sale, lievito Naturale, fibra di psyllium, stabilizzante: farina di semi di guar (e412), aromi «con edulcorante/i»
ASPETTO ESTERNO	Prodotto di forma circolare, colore: tonalita’ di marrone tipico del prodotto fresco da forno dovuto alla reazione di maillard.
ASPETTO INTERNO	Micro alveolatura regolare della pasta interna, che si presenta di colore chiaro con tonalita’ tendente al giallo
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Consistenza soffice tipica da prodotto da forno
PESO NETTO	110 G
CONFEZIONE ADATTA PER ALIMENTI	Prodotto confezionato 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:(apet/pe-evoh-pe) , (pet-ldpe)
CONSERVAZIONE	Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilita’ sotto il profilo batteriologico, conservazione consigliata temperatura ambiente; 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 allergihe al glutine, al latte e alle uova
ALLERGENI	Contiene allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, latte e prodotti a base di latte
CROSS CONTAMINATION	Il prodotto può contenere tracce di: anidride solforosa e solfiti, arachidi e prodotti a base di arachidi, frutta a guscio e i loro prodotti, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, soia e prodotti a base di Soia, uova e prodotti a base di uova

SP&F S.R.L.
Viale Cristoforo Colombo 41, Acireale (CT)
P.iva: 04736460876 Cell. 3204228628
EMAIL: info@siculabriosce.com

Mod: ST-01
Rev: 1
Del 05/08/2026

MODALITA' DI UTILIZZO	Il prodotto non necessita di particolari accorgimenti per il consumo; si consiglia rinvenimento a caldo per esaltare ed accentuare le caratteristiche organolettiche
CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	Il prodotto risulta conforme ai parametri microbiologici previsti dal regolamento ce 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni · Microorganismi patogeni assenti · Cbt < 1000 ufc/ g · Miceti < 100 ufc/ g · Coliformi totali < 100 ufc/ g · Micotossine e metalli pesanti entro i limiti previsti dal reg ce 1181/06 e s.M.I · Infestanti e corpi estranei assenti

Valori nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 G	
ENERGIA	1110 KJ
ENERGIA	264 KCAL
GRASSI	6.9 G
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2.4 G
CARBOIDRATI	45 G
DI CUI ZUCCHERI	1.3 G
DI CUI POLIOLI	4.6 G
FIBRE	1.8 G
PROTEINE	6.3 G
SALE	1.1 G

SP&F S.R.L.
Viale Cristoforo Colombo 41, Acireale (CT)
P.iva: 04736460876 Cell. 3204228628
EMAIL: info@siculabriosce.com

Mod: ST-01
Rev: 1
Del 05/08/2026