



### Scheda tecnica: **COD.E323NS MAXI BURGER BUN PURPLE**

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DENOMINAZIONE</b>                  | Panino "viola"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>DESCRIZIONE</b>                    | Prodotto da forno a lievitazione naturale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>INGREDIENTI</b>                    | Farina di frumento tipo 00, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, edulcoranti: sciroppo di sorbitolo, olio extra vergine di oliva, addensanti: maltitoli, sale, stabilizzante: farina di semi di guar (e412), lievito naturale, coloranti: e 122*, e 151, e 131, farina di malto (farina di frumento diastatico) |
| <b>ASPETTO ESTERNO</b>                | Presenta una forma emisferica con superficie liscia e crosta sottile di colore viola scuro, con finitura artigianale e naturale.                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>ASPETTO INTERNO</b>                | Micro alveolatura regolare della pasta interna, che si presenta di colore viola scuro intenso                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b> | Consistenza soffice tipica da prodotto da forno                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>PESO NETTO</b>                     | 110 G                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>CONFEZIONE ADATTA PER ALIMENTI</b> | 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-lidpe)                                                                                         |
| <b>CONSERVAZIONE</b>                  | Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilità 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                                                        |
| <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, al latte e alle uova                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ALLERGENI</b>                      | Contiene allergeni: cereali contenenti glutine e prodotti derivati, latte e prodotti a base di latte                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>CROSS CONTAMINATION</b>            | Può contenere tracce di: uova, arachidi e derivati, soia, semi di sesamo, latte prodotti a base di latte (incluso lattosio), frutta a guscio e prodotti derivati, senape, anidride solforosa e solfiti.                                                                                                                                                           |



|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>                       | Il prodotto non necessita di particolari accorgimenti per il consumo; si consiglia rinvenimento a caldo per esaltare ed accentuare le caratteristiche organolettiche                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE</b> | Il prodotto risulta conforme ai parametri microbiologici previsti dal regolamento ce 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni <ul style="list-style-type: none"><li>• Microorganismi patogeni assenti</li><li>• Cbt &lt; 1000 ufc/ g</li><li>• Miceti &lt; 100 ufc/ g</li><li>• Coliformi totali &lt; 100 ufc/ g</li><li>• Micotossine e metalli pesanti entro i limiti previsti dal reg ce 1181/06 e s.M.I</li><li>• Infestanti e corpi estranei assenti</li></ul> |

## Valori nutrizionali

| VALORI MEDI PER 100 G             |          |
|-----------------------------------|----------|
| <b>ENERGIA</b>                    | 1227 KJ  |
| <b>ENERGIA</b>                    | 292 KCAL |
| <b>GRASSI</b>                     | 9.0 G    |
| <b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b> | 1.1 G    |
| <b>CARBOIDRATI</b>                | 47 G     |
| <b>DI CUI ZUCCHERI</b>            | 1.0 G    |
| <b>DI CUI POLIOLI</b>             | 3.6 G    |
| <b>FIBRE</b>                      | 1.4 G    |
| <b>PROTEINE</b>                   | 6.4 G    |
| <b>SALE</b>                       | 1.4 G    |