

Scheda tecnica: COD.E322NS PURPLE BURGER BUN

DENOMINAZIONE	Panino “viola”
DESCRIZIONE	Prodotto da forno a lievitazione naturale
INGREDIENTI	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** diastasico)
ASPETTO ESTERNO	Presenta una forma emisferica con superficie liscia e crosta sottile di colore viola scuro, con finitura artigianale e naturale.
ASPETTO INTERNO	Micro alveolatura regolare della pasta interna, che si presenta di colore viola scuro intenso
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Consistenza soffice tipica da prodotto da forno
PESO NETTO	75 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	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.

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

MODALITÀ 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	1227 KJ
ENERGIA	292 KCAL
GRASSI	9.0 G
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1.1 G
CARBOIDRATI	47 G
DI CUI ZUCCHERI	1.0 G
DI CUI POLIOLI	3.6 G
FIBRE	1.4 G
PROTEINE	6.4 G
SALE	1.4 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