

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Prodotto: MIX MINI BUN ORTAGGI
Codice: 1/F/04472
Codice etichetta: 10047A
Codice EAN: 8032869890364
Voce doganale: 1905 9030



Stato del prodotto: Prodotto da forno precotto e surgelato

INGREDIENTI POMODORO E PEPERONI : FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0", acqua, passata di pomodoro 15%, olio di girasole non idrogenato, zucchero, LATTE INTERO IN POLVERE, farina di peperone rosso 1,4%, lievito di birra, sale, lecitina di girasole.
SPINACI: FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0", acqua, spinaci 12%, olio di girasole non idrogenato, zucchero, LATTE INTERO IN POLVERE, lievito di birra, sale, lecitina di girasole. **PISELLI:** FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0", Farina di piselli 25%, acqua, sale, lievito di birra, zucchero, olio di girasole, LATTE INTERO IN POLVERE, lecitina di girasole.

NOTE CARATTERISTICHE: PANINO MORBIDO OTTIMALE PER FARCITURE DOLCI E SALATE

Aspetto Prodotto	forma	diametro cm		peso in gr	n° pezzi per scatola	peso netto per scatola in kg	
	rotonda	6		27	90	2,43	
Confezione	n. 3 Sacchetti in cartene (ognuno con 30 pezzi per tipologia di prodotto)						
Imballo	Scatola in cartone 39x25,5x19,5						
Pallettizzazione	Epal da 81 scatole			strati per pallets 9		scatole per strato 9	
Shelf Life e Conservazione	Tempo massimo di conservazione 12 mesi dalla data di produzione.						
	Modalità di conservazione: a temperatura da -18°C a -20°C.						
	Consumare preferibilmente entro la data riportata in etichetta.						

Diametro, lunghezza, n. pezzi e peso possono subire variazioni + \- 5%.

PROCEDURA CONSIGLIATA DI UTILIZZO

Scongelare il prodotto almeno 30 min. a temperatura ambiente. A discrezione può essere riscaldato in forno a 200° C per 2 min.

Allergeni	Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE del 10/11/03.	Si	No	Possibile
	Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati	x		
	Crostacei e prodotti base di crostacei		x	
	Molluschi e derivati		x	
	Uova e prodotti a base di uova		x	
	Pesce e prodotti a base di pesce		x	
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	
	Soia e prodotti a base di soia			x
	Latte e prodotti derivati	x		x
	Frutta in guscio e derivati			x
	Lupino e derivati		x	
	Sedano e prodotti derivati		x	
	Senape e prodotti a base di senape		x	
	Semi di sesamo e prodotti derivati			x
	Anidride solforosa/solfiti concentr.Sup.10 mg/kg		x	
<i>Per quanto concerne gli allergeni presenti nel laboratorio. Le procedure di svuotamento, di pulizia e di sanificazione delle linee produttive sono tali da garantire la non presenza degli stessi. In riferimento alle verifiche eseguite é possibile pertanto considerarne trascurabile ,se pur possibile,il rischio di presenza dei suddetti allergeni per contaminazione incrociata.</i>				