



LA DIVINA BRUS CHETTA

DATA DI REVISIONE: 01/04/2022

PRODOTTO DA: LA DIVINA BRUSCHETTA SAS

NELLO STABILIMENTO DI: VIA SAN FRANCESCO 1, 52011 PARTINA, BIBBIENA (AR)

CONFEZIONATO DA: LA DIVINA BRUSCHETTA SAS

ORIGINE: ITALIA

DENOMINAZIONE: BRUSCHETTA GHIOTTA 5 PZ

DESCRIZIONE: FETTA DI PANE LAVORATA E FARCITA ARTIGIANALMENTE, SURGELATA - LATTE: ORIGINE U.E.

I NOSTRI INGREDIENTI

Cipolle cotte (39.80%), Pane speciale artigianale (Farina di **grano** tenero tipo 00, acqua, farina di **grano** tenero tipo 0, semola di **grano** duro, strutto di puro suino naturale, sale iodato, lievito per panificazione, farina di frumento maltato.) (30.96%), Ricotta (Siero di **latte** vaccino pastorizzato, crema di **latte** pastorizzata, sale, correttore di acidità: acido citrico) (22.11%), **Noci** (2.21%), Zucchero bianco semolato (1.89%), (Aceto balsamico di Modena (Aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante: **E150d**)) (1.66%), Olio di semi di girasole (0.63%), Sale da cucina (0.58%), Olio di oliva extra vergine (0.15%). PER GLI ALLERGENI VEDI INGREDIENTI IN GRASSETTO. **PUÒ CONTENERE TRACCE DI: Sedano, Crostacei, Uova, Pesce, Glutine, Lupini, Latte, Molluschi, Senape, Frutti a guscio / Noci, Arachidi, Semi di sesamo, Soia, Anidride solforosa / Solfiti.**

ALLERGENI

ALLERGENI	PRESENZA/ASSENZA (+/-)	POSSIBILITÀ INVOLONTARIA DI CONTAMINAZIONE
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	-	SI
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	-	SI
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	-	SI
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI	+	SI
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO LATTOSIO)	+	SI
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO	-	SI
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO	-	SI
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI >10mg/kg O 10mg/l ESPRESSI COME SO ₂	-	SI
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	-	SI
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	-	SI
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	-	SI
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI	+	SI
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	-	SI
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	-	SI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI	PER 100g
ENERGIA	843.13kJ 201.72kcal
GRASSI	4.98g
DI CUI:	
-ACIDI GRASSI SATURI	1.58g
CARBOIDRATI	34.44g
DI CUI:	
-ZUCCHERI	12.63g
PROTEINE	7.01g
SALE	0.57g

CARATTERISTICHE FISICHE, CHIMICHE E ORGANOLETTICHE

PRODOTTO SURGELATO CON ABBATTIMENTO TERMICO

COLORE: DAL BIANCO AL ROSSO/BRUNO CON TRACCE DI MARRONE CHIARO

SAPORE: DELICATO E TIPICO

ODORE: CARATTERISTICO

CONSISTENZA/STRUTTURA: FRAGRANTE E MORBIDA

CONFEZIONAMENTO: MATERIALI

CARTONE E PELLICOLA TERMORETRAIBILE

CONFEZIONAMENTO: PESO E DIMENSIONI

SCATOLA 200 G 30X16X14 CM (PER 5 BRUSCHETTE) CARTONI PER PALLET: N. 200, ALTEZZA MASSIMA BANCALE: 2M, N° STRATI PER PALLET: 10, N° CARTONI PER STRATO: 20 PESO NETTO CARTONE: 925 G PESO LORDO CARTONE: 1.12 KG

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE ED USO

FRIGORIFERO (+5° C) 1 GIORNO SCOMPARTO * (-6°C) 4 GIORNI SCOMPARTO ** (-12°C) 3 SETTIMANE SCOMPARTO *** O CONGELATORE (-18°C) VEDI DATA SCADENZA IL PRODOTTO, UNA VOLTA SCONGELATO NON DEVE ESSERE RICONGELATO E DEVE ESSERE CONSERVATO IN FRIGORIFERO E COSUMATO ENTRO 24 ORE.

SHELF LIFE

12 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

MODALITÀ D'USO

DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA: 1- PRERISCALDARE IL FORNO SIA STATICO CHE VENTILATO A 220°C 2- RIMUOVERE LA PELLICOLA PROTETTIVA, INFORNARE LA BRUSCHETTA ANCORA SURGELATA SULLA GRIGLIA DEL FORNO PER CIRCA 5/6 MINUTI E COMUNQUE FINO A QUANDO NON SI È RAGGIUNTO IL GRADO DI COTTURA DESIDERATO.

HACCP: IL PRODOTTO È CONFORME AL REG. CE 852/2004.

OGM: IL PRODOTTO NON CONTIENE E NON PROVIENE DA OGM E NON PREVEDE INDICAZIONE IN ETICHETTA IN CONFORMITÀ AI REG. CE 1829/2003 E REG. CE 1830/2003 SULLA PRESENZA E RINTRACCIABILITÀ DI OGM.

IRRADIAZIONI: IL PRODOTTO E I SUOI INGREDIENTI NON SONO STATI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI SECONDO LE DISPOSIZIONI DELLA DIRETTIVA CE 1999/2, DIRETTIVA CE 1999/3 E IL D.LGS 94/01 E SUCC. AGG.

CONTAMINANTI: RESIDUI DI CONTAMINANTI NEL RISPETTO DEL REG. CE 1881/2006 E SUCC. AGG.

PACKAGING: I MATERIALI DI IMBALLO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE PERTINENTE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AL REG. CE 1935/2004 PER I MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI.

