



SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	CLASSIC BUN Panino lievito madre
INGREDIENTI	Farina di FRUMENTO tipo 1, LIEVITO MADRE, zucchero, acqua , sale, olio di SEMI DI GIRASOLE, LIEVITO FRESCO, sale.
PESO NETTO DIMENSIONI	80 GR CIRCA, panino tondo DIAMETRO 13 cm circa
PEZZI PER CONFEZIONE	5 pezzi per busta
IMBALLO	Ogni panino è inserito in sacchetti a mano, successivamente inserita in cartoni misura 60*40*25, n. cartoni per pallet 28. Prodotto fragile
DESCRIZIONE PROCESSO	Il panino nasce da una pallina di pasta, la lievitazione e la lavorazione sono processi svolti manualmente.
ASPETTO DEL PRODOTTO	Panino tondo morbido, consumare previo scongelamento
ATMOSFERA	Prodotto surgelato, consumare entro la data di scadenza
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperature - 18, non esporre ai raggi solari, non far subire sbalzi termici per non compromettere la durata
SHELF LIFE	1 anno
VALORI NUTRIZIONALI	278 K/ cal, 1163K J per 100 gr di prodotto. Proteine 9,8 gr, Grassi 3,76 gr, Carboidrati 50,15 gr, di cui zuccheri 6,37 gr. , sale 0,5 g.
OGM FREE	In riferimento al regolamento CE del Parlamento europeo e del Consiglio n .1829/2003 pubblicato il 18/10/2003 in materia di alimenti e mangimi geneticamente modificati si dichiara che gli ingredienti o gli additivi utilizzati nel prodotto non contengono OGM
LOTTO	Lotto: data di produzione(L)
UTILIZZO CONSIGLIATO	Prelevare dal congelatore e attendere lo scongelamento. Il prodotto poi è pronto per il suo utilizzo.