



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.