



BURGER BUNS OROBICA 100 FROZEN

BBORO100FR

MARCHIO <i>Brand</i>	BURGER BUNS
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i>	8050513160939
CODICE EAN 13 - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	8050513160939

DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	BURGER BUNS OROBICA 100 FROZEN CT.30PZ
---	--

DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Pane da Hamburger Burger Buns
--	----------------------------------

DESCRIZIONE <i>Description</i>	Panino da hamburger Burger Buns
--	------------------------------------

PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Weight per piece (g)</i>	96 g
---	------

PESO CONSUMER UNIT (g) - imballi <i>Consumer unit weight (g) packaging excluded</i>	576 g
---	-------

INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	Farina di grano tenero tipo "0" 58 % min., acqua, lievito, zucchero, glutine di frumento, latte scremato in polvere, tuorlo d' uovo in polvere, burro in polvere (Burro 90% , maltodestrine, proteine del latte , emulsionante:E471), sale, aroma. Guarnitura: lucidato con uovo intero
--	--

Allergeni che possono essere contenuti in tracce <i>Allergens that may be contained in traces</i>	Soia, Senape, Lupino, arachide. Soy
---	--

FORMATO LOTTO <i>Batch size</i>	GGMMAATR - GIORNO DI PRODUZIONE GGMMAATR - PRODUCTION DAY
---	--

SHELF LIFE (in giorni) <i>Shelf life</i>	365
--	-----

FORMATO TMC	GG/MM/AA
<i>DMD format</i>	DD/MM/YY

MODALITA' D'USO	RISCALDARE IN FORNO A 180°C OPPURE DIRETTAMENTE SU PIASTRA FRY TOP
<i>mode of use</i>	<i>Reheat in the oven 180°C or on the fry top plate</i>

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	A -18° al riparo dai raggi solari
<i>Conservation</i>	<i>At -18° away from the sun</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	valori medi	
<i>Nutrition facts</i>	<i>average values per 100 g</i>	
Energia	1239	kJ
<i>Energy</i>	296	kcal
Grassi	4,5	g
<i>Fat</i>		
di cui acidi grassi saturi	0,9	g
<i>of which saturates</i>		
Carboidrati	52	g
<i>Carbohydrate</i>		
di cui zuccheri	6,7	g
<i>of which sugars</i>		
Fibre	2,9	g
<i>Fibre</i>		
Proteine	11	g
<i>Protein</i>		
Sale	2,3	g
<i>Salt</i>		

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE	
<i>ORGANOLEPTIC INFORMATIONS</i>	
Colore	Avorio da crudo; bronzato dopo la cottura
<i>colour</i>	<i>Raw ivory; bronzed after cooking</i>
Sapore	Delicato e appetitoso
<i>taste</i>	<i>Delicate and appetizing</i>
Odore	Gradevole e fragrante
<i>smell</i>	<i>Pleasant and fragrant</i>
Consistenza	Morbida
<i>texture</i>	<i>Soft</i>

LIMITI MICROBIOLOGICI (considerare solo i parametri applicabili)		
<i>MICROBIOLOGICAL LIMITS (consider only the applicable parameters)</i>		
		surgelato <i>frozen</i>
Enterobatteriaceae (Enterobacteriaceae)	UFC/g	<1 x 10 ⁴
Stafilococchi coag. + (Staphylococcus coag.)	UFC/g	<5 x 10 ²
Muffe (<i>mould</i>)	UFC/g	< 100
Lieviti (<i>yeast</i>)	UFC/g	< 100
Escherichia coli	UFC/g	<1 x 10 ²
Salmonella spp	in 25g	Assente (<i>Absent</i>)
Listeria monocytogenes	in 25g	<11UFC/g in 2uc su 5

DICHIARAZIONI <i>STATEMENT</i>		
OGM <i>GMO</i>	In riferimento ai Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 e 1169/2011, si <i>With reference to EC regulations 1829/2003, 1830/2003 and 1169/2011,</i>	
I'AZIENDA opera in conformità	al REG (UE) 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei <i>Reg (EU) 178/2002 regarding food safety and traceability</i>	
	al REG (UE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e <i>Reg (EU) 852/2004 regarding food hygiene</i>	
	al sistema HACCP per l'implementazione dell'analisi del rischio <i>the HACCP system for the implementation of risk analysis</i>	
	al REG (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli <i>Reg (EU) 1169/2011 regarding the provision of food information to</i>	
	a tutta la normativa europea e nazionale, orizzontale e verticale di <i>and vertically.</i>	
	Il presente documento rappresenta il prodotto al momento della stesura. Il produttore si riserva la facoltà di aggiornare la specifica ogni qual volta risulti necessario. Il produttore rimane a completa disposizione nel fornire, a richiesta, la revisione ultima applicabile dello standard.	
	<i>This document describes the product at the time of writing. The manufacturer reserves the right to update the specifications whenever necessary. The manufacturer undertakes fully to provide the most recent update on request.</i>	

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING SPECIFICATIONS</i>	
descrizione <i>description</i>	Blister in plastica multistrato
composizione materiale <i>material composition</i>	PET/PP
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	500g
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	40x13x12
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	saldatura

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - CARTONE <i>SECONDARY PACKAGING SPECIFICATIONS (cardboard box)</i>		
descrizione <i>description</i>	scatolone in cartone ondulato	
cod. <i>code</i>		
tipologia materiale <i>material type</i>	cartone	
peso medio (g) <i>average weight (g)</i>	3,3 Kg	
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	lunghezza <i>length</i>	40cm
	profondità o larghezza <i>depth or width</i>	40cm
	altezza <i>height</i>	23cm
tipo di chiusura <i>type of latch</i>		

CONFEZIONAMENTO*PACKAGING*

n. pezzi per consumer unit <i>n. of pieces per consumer unit</i>	5
n. consumer unit per cartone <i>n. consumer unit per box</i>	6
n. pezzi per cartone <i>n. of pieces per cardboard packaging</i>	6

PALLETTIZZAZIONE (standard allo stabilimento produttivo)*PACKAGING PALLETS (standard to the productive plant)*

tipo pallet <i>pallet type</i>	Epal	n. totale consumer unit per pallet <i>total number of consumer unit per pallet</i>	504
misure pallet <i>pallet sizes</i>	80x120	peso netto pallet (Kg) <i>pallet net weight (Kg)</i>	302kg
n. cartoni per strato <i>n. of cardboard packaging per layer</i>	6	peso lordo medio pallet (kg) <i>pallet average gross weight (Kg)</i>	336
n. strati per pallet <i>n. of layers per pallet</i>	8	altezza media pallet (m) <i>pallet average height (m)</i>	199cm
n. totale cartoni per pallet <i>tot number of cardboard packaging per pallet</i>	84	avvolgimento pallet <i>pallet envelopment</i>	film estensi bile