



SCHEDA TECNICA ST079
REVISIONE 09 OTTOBRE 2014

Prodotto
BIGNÈ

Sfoggia Torino s.r.l.
VIA NEVIZZANO, 8
14021 BUTTIGLIERA D'ASTI (AT)
TEL. +39.011.992.33.61 FAX +39.011.992.17.77
PRODOTTO DESTINATO AD USO PROFESSIONALE

Prodotto Destinazione d'uso e limitazioni	Bignè Può essere consumato da tutte le categorie di consumatori eccetto soggetti allergici a (vedi sez. Allergeni)	Limiti microbiologici	<table border="1"><thead><tr><th>PARAMETRI</th><th>UNITÀ' DI MISURA</th><th>VALORE DI RIFERIMENTO</th></tr></thead><tbody><tr><td><i>Carica batterica totale</i></td><td>UFC/g</td><td><1 x 10³</td></tr><tr><td><i>Coliformi totali</i></td><td>UFC/g</td><td><1 x 10¹</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>UFC/g</td><td><1 x 10¹</td></tr><tr><td><i>Stafilococco Aureo</i></td><td>UFC/g</td><td><1 x 10²</td></tr><tr><td><i>Anaerobi solfito riduttori</i></td><td>UFC/g</td><td>Assenti</td></tr></tbody></table>	PARAMETRI	UNITÀ' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO	<i>Carica batterica totale</i>	UFC/g	<1 x 10 ³	<i>Coliformi totali</i>	UFC/g	<1 x 10 ¹	<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	<1 x 10 ¹	<i>Stafilococco Aureo</i>	UFC/g	<1 x 10 ²	<i>Anaerobi solfito riduttori</i>	UFC/g	Assenti
PARAMETRI	UNITÀ' DI MISURA			VALORE DI RIFERIMENTO																	
<i>Carica batterica totale</i>	UFC/g	<1 x 10 ³																			
<i>Coliformi totali</i>	UFC/g	<1 x 10 ¹																			
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	<1 x 10 ¹																			
<i>Stafilococco Aureo</i>	UFC/g	<1 x 10 ²																			
<i>Anaerobi solfito riduttori</i>	UFC/g	Assenti																			
Shelf Life	12 mesi	Informazioni organolettiche	<table border="1"><tr><td>Colore</td><td>Giallo dorato</td></tr><tr><td>Sapore</td><td>Delicato</td></tr><tr><td>Odore</td><td>neutro</td></tr><tr><td>Consistenza</td><td>Fragile dopo la cottura</td></tr></table>	Colore	Giallo dorato	Sapore	Delicato	Odore	neutro	Consistenza	Fragile dopo la cottura										
Colore	Giallo dorato																				
Sapore	Delicato																				
Odore	neutro																				
Consistenza	Fragile dopo la cottura																				
Lotto	LAAGGN(turno)N(linea)	Informazioni nutrizionali	Valori medi per 100 g di prodotto Energia 2241 kJ - 537 Kcal - Grassi 33 g- di cui acidi grassi saturi 15 g - Carboidrati 45 g - di cui zuccheri <0,5 g Proteine 15 g - sale 0,5 g																		
Conservazione	Mantenere a max 20° C in luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di calore e da luce diretta.																				
Pallet	Epal 80x120 cm																				
Ingredienti	UOVA, farina di GRANO tipo "00", margarina vegetale (olio di palma, acqua), sale marino, agente lievitante: carbonato acido d'ammonio.																				
Allergeni	Contiene GLUTINE e UOVA. Può contenere tracce di LATTE.																				
HACCP	Sistema di autocontrollo conforme al Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004																				
OGM	Il prodotto non contiene OGM o loro derivati																				

ART.	Descrizione	Confezione	Pezzi per cartone	Diametro mm	Peso medio bigné (g)	Peso netto g	Quantità	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
650A	Gusci piccoli "BM"	Cartone ondulato rivestito ad uso alimentare	500 circa	Ø 37	1,9-2	1500	6 sacchetti	5	8	40
650B	Gusci medi "BP"	Cartone ondulato rivestito ad uso alimentare	350 circa	Ø 45	3	1500	6 sacchetti	5	8	40
650C	Gusci grandi "BG"	Cartone ondulato rivestito ad uso alimentare	180 circa	Ø 60	8	1500	6 sacchetti	5	8	40