|  |  |
| --- | --- |
| **DENOMINAZIONE COMMERCIALE** | BUNET – 90 g |
| **DENOMINAZIONE DI VENDITA** | DESSERT PRONTO |
| **CODICE ARTICOLO:** BT09BU001 | **CODICE EAN:** 8010939619787 | **CODICE INTRA:** 18069090 |
| **DESCRIZIONE PRODOTTO, MODALITA’ DI UTILIZZO,CONSERVAZIONE** | Dolce tipico piemontese. Capovolgere il bunet sul piatto da portata, aiutandosi con un coltello. Riporre in frigo 30 minuti prima dell’apertura. Ottimo con fragole e panna.Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l’apertura conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 3-4 giorni |
| **SHELF LIFE** | 36 MESI | **SHELF LIFE RESIDUA** | 24 MESI |
| **INGREDIENTI** | **latte**, amaretti (zucchero, mandorle di albicocca, albume d’**uovo**, **lattosio**, proteine del **latte**, aromi, agente lievitante: carbonato acido di sodio), **panna**, zucchero, **uova**, cacao in polvere, liquore amaretto (alcool, acqua, zucchero, aromi, colorante: caramello), caramello (sciroppo di glucosio e saccarosio caramellizzati), addensante: carragenina. |
| **INFORMAZIONI ALLERGENICHE** | Contiene latte, uova. Può contenere tracce di **glutine e frutta a guscio** |
| **OGM** | Il prodotto non contiene OGM |
| CARATTERISTICHE PRODOTTO |
| **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE** | CBT  | < 100 UFC/g |
| Spore mesofile anaerobie | < 100 UFC/g |
| Termofili aerobi dopo incubazione a 55°C per 7 giorni | < 100 UFC/g |
| Spore termofili anaerobi dopo incubazione a 55°C per 7 giorni | < 100 UFC/g |
| Mesofili aerobi dopo incubazione a 32°C per 14 giorni | < 100 UFC/g |
| Spore mesofili anaerobi dopo incubazione a 32°C per 14 giorni | < 100 UFC/g |
| Prova di stabilità (32°C/14 gg e 55°C/7 gg) | Stabile |
| **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE** | pH | 5.5 |
| Aw | 0.98 |
| **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** | Aspetto | Uniforme |
| Colore | Marrone scuro |
| Consistenza | Cremosa  |
| Odore e sapore | Tipici degli ingredienti |
| **VALORI NUTRIZIONALI (espressi in g per 100 g di prodotto)** | Energia  | 981 kJ / 234 kcal |
| Grassi | 9,1 |
| Di cui acidi grassi saturi | 4,0 |
| Carboidrati  | 32 |
| Di cui zuccheri | 24 |
| Proteine | 5,3 |
| Sale  | 0,11 |
| CARATTERISTICHE UNITA’ DI VENDITA E CONFEZIONAMENTO |
| **IMBALLAGGIO PRIMARIO** | Vaso vetro + capsula |
| Altezza / Diametro | 7 cm / 6,3 cm |
| **CARATTERISTICHE IMBALLO** | Tipo Imballo | Cartone doppio strato con alveare protetto |
| Pezzi / Cartone | 12 |
| Peso Lordo | 3,216 kg |
| Altezza / Profondità / Larghezza | 11,2 x 40 x 29 cm |
| **CARATTERISTICHE PALLET** | Tipo pallet | EURO 80 x 120 cm |
| Imballi per strato | 8 |
| Strati per pallet | 17 |
| Imballi per pallet | 136 |
| Peso lordo pallet | 462 kg |
| Altezza pallet | 211 cm |

**DIAGRAMMA DI FLUSSO**

Approvvigionamento materie prime necessarie

Riscaldamento latte e panna

Aggiunta graduale altri ingredienti

Ebollizione

Trasferimento prodotto nell’invasettatrice

Riempimento vasi

Passaggio nel metal detector

Applicazione caspule

Sterilizzazione

Etichettatura