|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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