



Scheda tecnica prodotto

CIAMBELLA BICOLORE BIO

Cod. 041 Ciambella Bicolore Bio g.450

Cod. 1405 Ciambella Bicolore Bio kg.

Rev. 01 del
16/04/2026
Pag. 1 di 3

DESCRIZIONE:	Prodotto da forno Biologico. Prodotto certificato codice G656, origine materie prime UE/NON UE.
INGREDIENTI:	Farina di GRANO tenero tipo "0"* ¹ , zucchero di canna*, misto d'uovo pastorizzato*, latte intero*, olio di semi di girasole*, cacao in polvere*, agenti lievitanti (bicarbonato di sodio, cremortartaro), sale marino. *da agricoltura biologica Può contenere tracce di SOIA.  Provenienza materie prime BIO: Farina di GRANO tenero "0" Italia Zucchero di canna Non UE Sgusciato d'UOVO pastorizzato Italia LATTE intero Italia Olio di semi di girasole Italia Cacao in polvere Non UE
ETICHETTATURA:	Conforme a: D. Lgs. n° 109 del 27/01/1992 e successive modifiche Reg. CE 178/2002 Reg. CE 1829/2003/CE e 1830/2003/CE Direttiva 2003/89/CE - Reg. Ce 1169/2011 Prodotto Biologico conforme al Reg. (UE) 848/2018 Certificato da CCPB: IT BIO 009 Operatore controllato: G656 Certificato di conformità n IT-BIO-009.3800112884.2026.001 RILASCIATO IL 07/04/2026 E VALIDO FINO AL 07/04/2029 PRODOTTO E CERTIFICATO A MARCHIO "PASTICCERIA FILIPPINI"
IMBALLAGGIO:	Cod. 041 Ciambella Bicolore Bio Confezionato in vassoio biodegradabile chiuso con pellicola termoretraibile conf. 450 g. EAN 80117394000419 SOLO MENSE SCOLASTICHE Cod. 1405 Ciambella Bicolore Bio confezione a Kg. Imballo in cartone per alimenti da 6 pz. Peso 450g cad. una RACCOLTA DIFFERENZIATA: vassoio CARTONE (PAP 21): raccolta CARTA, pellicola PLASTICA (LDPE 4): raccolta PLASTICA. Raccolta differenziata, verifica le disposizioni del tuo comune
SHELF LIFE:	Giorni 30 – conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione consumare preferibilmente entro 48 ore.



Scheda tecnica prodotto

CIAMBELLA BICOLORE BIO

Cod. 041 Ciambella Bicolore Bio g.450
Cod. 1405 Ciambella Bicolore Bio kg.

Rev. 01 del
16/04/2026
Pag. 2 di 3

TRASPORTO:	Effettuato con mezzi refrigerati e a norma A.T.P	
LIMITI MICROBIOLOGICI:	PARAMETRO	VALORE GUIDA
	Coliformi totali	< 100 ufc/g
	E. coli	< 10 ufc/g
	Stafilococchi coag/term+aurei	< 100 ufc/g
	Carica microbica totale	< 100000 ufc/g
PRODUTTORE:	Panificio Bergamini S.r.l. stabilimento: Via IV Novembre, 22 e 24 – Casalecchio di Reno (BO) - P.IVA: 02143600381 Tel: 051575968 - Whatsapp 3917046783 e-mail ordini: Lab@pasticceriafilippini.com e-mail qualità: elisa@pasticceriafilippini.com e-mail amministrazione / fatturazione: amministrazione@panificiobergamini.it <u>Gli Ordini devono pervenire con minimo 20 giorni di preavviso</u>	

VALORI NUTRIZIONALI:	Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
	Valore energetico kcal 364 Kj 1531	
	Grassi totali	11,5 g
	di cui acidi grassi saturi	3,4 g
	Carboidrati	57,8 g
	di cui zuccheri	40,2 g
	Proteine	6,5 g
	Sale	0,55 g
Fibre	1,6 g	





Scheda tecnica prodotto

CIAMBELLA BICOLORE BIO

Cod. 041 Ciambella Bicolore Bio g.450

Cod. 1405 Ciambella Bicolore Bio kg.

Rev. 01 del
16/04/2026
Pag. 3 di 3