



**SCHEDE TECNICHE PRODOTTO  
FINITO**

**MOD.: STP**  
**DATA: 05.01.2023**  
**REV.:00**

DEFINIZIONE	<b>Colombella al mais con glassa al cioccolato e nocciole</b>
ART	<b>0352</b>
EAN	<b>8006977210352</b>
DESCRIZIONE	Dolce da forno con mais ricoperta con glassa di cioccolato e nocciola
PROCESSO DI PRODUZIONE	Per realizzare questo dolce si impiega una parte di farina di mais miscelata con la farina di grano, le uova intere, il latte, ed altri ingredienti. Tutto il composto dopo essere stato ben amalgamato viene cotto nei forni rotor a temperatura controllata per circa un'ora. Quando è ben cotto, lo lascia raffreddare e quindi si procede alla glassatura con cioccolato e granella di nocciole tostate.
INGREDIENTI	<b>Farina di grano tipo 00</b> , zucchero, farina di mais 5%, <b>latte</b> , <b>uova</b> intere, olio di semi di girasole, <b>yogurt</b> , <b>panna</b> , gocce di cioccolato (zucchero, burro di cacao, polvere di cacao, emulsionante: Lecitina di <b>soia</b> , aromi), polvere lievitante: difosfato sodico E 450, carbonato acido di sodio E 500) Aromi: vanillina. <b>Glassa al cioccolato 10%</b> , zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, <b>latte</b> intero in polvere, <b>nocciole</b> 12%, olii vegetali (girasole), aromi (Emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ). <b>Possibili tracce di altra frutta a guscio.</b>
ALLERGENI PRESENTI	<b>glutine, uova, latte, soia</b>
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	altra frutta a guscio.
SHELF LIFE	180 giorni.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Colore marrone in copertura, giallino nell'impasto con chiazze di colore scuro.
ODORE	Tipico odore dei dolci con farina di mais, con note di cioccolato e nocciola tostata
SAPORE	Tipico sapore dolce con gocce di cioccolata al latte e nocciola
CONSISTENZA	Morbido
PESO	Kg 1 netto
IMBALLAGGIO	Tutti gli imballaggi hanno certificazione di idoneità al contatto con i prodotti alimentari. Gli imballaggi sono conformi al: DECRETO 6 agosto 2015, n. 195 Regolamento recante aggiornamento limitatamente agli acciai inossidabili al decreto del Ministro della sanità' 21 marzo 1973, recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale". Reg. 10/2011/UE costituisce una misura specifica ai sensi dell'articolo 5 del Reg. 1935/2004/CE e stabilisce norme specifiche per la fabbricazione e la commercializzazione di materiali e oggetti di materia plastica: destinati ad entrare in contatto, già a contatto ovvero di cui si prevede ragionevolmente che possano entrare in contatto con prodotti alimentari. Regolamento (ce) n. 1935/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.
IMBALLO ESTERNO	Cartone per alimenti
INBALLO INTERNO	Busta per alimenti
CARTONAGGIO	PZ 4
DESTINAZIONE DI IMPIEGO	Prodotto dolciario ad uso edonistico.



**SCHEDE TECNICHE PRODOTTO  
FINITO**

**MOD.: STP**  
**DATA: 05.01.2023**  
**REV.:00**

CORPI ESTRANEI ESOGENI	ASSENZA di Metallo – Vetro – Plastica - Legno
O.G.M.	Il prodotto non contiene O.G.M..
ALLERGENI	PRESENZA come da Reg. Ce 1169/2011 – Allegato II.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI:	I controlli microbiologici sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati.
CONTA CARICA MICROBICA MESOFILA AEROBIA COLIFORMI E.COLI LIEVITI MUFFE SALMONELLA	< 1000 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g Assente/25g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI:	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto.
Valore energetico: Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale	413 kcal – 1727 kJ 20.5 g 9.8 g 48.4 g 21.9 g 0.6 g 8.3 g 0.73 g Tali valori sono riportati in conformità al Reg. Ce 1169/2011 – Allegato I.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura non superiore ai 22°C, lontano da fonti di calore ed al riparo dai raggi solari.
MODALITÀ DI TRASPORTO	Trasporto ad una temperatura < +12°C

DATA: 24/02/2023