



SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

MOD.: STP
DATA: 05.01.2023
REV.:00

DEFINIZIONE	Colombella al mais con glassa al pistacchio
ART	0390
EAN	8006977210390
DESCRIZIONE	Dolce da forno con farina di mais, ricoperto con glassa al pistacchio
PROCESSO DI PRODUZIONE	Per realizzare questo dolce si impiega una parte di farina di mais miscelata con la farina di grano, il latte, lo yogurt, le gocce di cioccolato e 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 si lascia raffreddare, successivamente con il prodotto freddo si procede alla glassatura con crema di cioccolato e pistacchio.
INGREDIENTI	Farina di grano tipo 00 , zucchero, farina di mais 5%, latte, uova intere, olio di semi di girasole, yogurt, panna , gocce di cioccolato (zucchero, burro di cacao, polvere di cacao, emulsionante: Lecitina di soia , aromi), polvere lievitante: difosfato sodico E 450, carbonato acido di sodio E 500), Aromi. Glassa al pistacchio 10% , zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, latte intero in polvere, pistacchio 5% , olii vegetali (palma, girasole), emulsionante: lecitina di soia , aromi. Possibili tracce di altra frutta a guscio.
ALLERGENI PRESENTI	glutine, uova, latte, soia
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	Altra frutta a guscio.
SHELF LIFE	180 giorni.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Colore verde chiaro in copertura e nell'impasto.
ODORE	Tipico odore dei dolci con note di pistacchio.
SAPORE	Tipico sapore del pistacchio con gocce di cioccolato.
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



SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

MOD.: STP
DATA: 05.01.2023
REV.:00

DESTINAZIONE DI IMPIEGO	Prodotto dolciario ad uso edonistico.
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: CONTA CARICA MICROBICA MESOFILA AEROBIA COLIFORMI E.COLI LIEVITI MUFFE SALMONELLA	I controlli microbiologici sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. < 1000 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g Assente/25g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI: Valore energetico: Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto. 389 kcal –1631 kJ 17,0 g 12,0 g 51,0 g 22,0 g 2,0g 7,0 g 0.4 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