



**SCHEDE TECNICHE PRODOTTO
FINITO**

MOD.: STP
DATA: 05.01.2018
REV.:00

DEFINIZIONE	Mu colomba con barattolino di crema mou al latte di bufala
ART	1382
EAN	8006977291382
DESCRIZIONE	Soffice dolce da forno basso al cioccolato e crema mou al latte di bufala
PROCESSO DI PRODUZIONE	Per realizzare la colomba si impiega il lievito naturale ottenuto dalla fermentazione di farina ed acqua; la straordinaria flora batterica del lievito madre unita ad una corretta lievitazione danno luogo ad un impasto elastico e poroso che messo a cuocere in forno si trasforma in un prodotto soffice ed altamente digeribile. Il processo di lievitazione non forzata dura ben tre giorni, durante questo tempo si ha il raggiungimento del massimo delle caratteristiche organolettiche del prodotto.
INGREDIENTI PANETTONE	farina di frumento, zucchero, burro, tuorlo d'uovo, cioccolato 20% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia , aroma, cacao min. 52%), lievito naturale in polvere di farina di frumento , emulsionante (E471), sale, latte scremato in polvere, aroma mou. Glassa al cioccolato 10%: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, latte intero in polvere, olii vegetali (girasole), aroma. Emulsionante: lecitina di soia .
INGREDIENTI CREMA SPALMABILE	Latte di bufala, zucchero, sciroppo di glucosio, bicarbonato di sodio.
ALLERGENI PRESENTI	glutine, uova, latte, soia
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	Nocciole e altra frutta a guscio.
SHELF LIFE TOTALE	Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Colore marrone chiaro in copertura, giallino nell'impasto
ODORE	Tipico odore della colomba al cioccolato mou
SAPORE	Tipico sapore di cioccolato al latte e mou
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



**SCHEDE TECNICHE PRODOTTO
FINITO**

**MOD.: STP
DATA: 05.01.2018
REV.:00**

	abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.
IMBALLO ESTERNO	Cartone per alimenti
INBALLO INTERNO	Busta per alimenti
CARTONAGGIO	PZ 6
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
PENTTONE 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. 413 (1727) kcal (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.
CREMA SPALMABILE VALORI NUTRIZIONALI MEDI: Valore energetico: Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto. 309 (1307) kcal (kJ) 5.4 g 3.7 g 61 g 61 g 4.1 g 0.25 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 18°C, lontano da fonti di calore ed al riparo dai raggi solari.
MODALITA' DI TRASPORTO	Trasporto ad una temperatura < +12°C

DATA: 24/02/2020

TIMBRO E FIRMA