

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO</b> | <b>MOD.: STP</b><br><b>DATA: 05.01.2018</b><br><b>REV.:00</b> |
|--|--|---|

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| DEFINIZIONE                      | panettone Mu<br>con gocce di cioccolato al latte e crema spalmabile mou  |
| ART                              | <b>0877</b>  |
| EAN                              | <b>8006977320877</b>   |
| DESCRIZIONE                      | Soffice panettone basso al cioccolato e crema mou al latte di bufala   |
| PROCESSO DI PRODUZIONE           | Per realizzare il panettone 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            | <b>farina di frumento</b> , zucchero, burro, <b>tuorlo d'uovo</b> , cioccolato 20% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, <b>latte</b> scremato in polvere, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , aroma, cacao min. 52%), <b>lievito naturale in polvere di farina di frumento</b> , emulsionante (E471), sale, <b>latte</b> scremato in polvere, aroma mou. Glassa al cioccolato 10%: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, <b>latte</b> intero in polvere, olii vegetali (girasole), aroma. Emulsionante: lecitina di <b>soia</b> .  |
| INGREDIENTI CREMA SPALMABILE MOU | <b>Latte</b> , zucchero, sciroppo di glucosio, bicarbonato di sodio, addensante: agar agar, aromi.   |
| 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, giallo in nell'impasto   |
| ODORE                            | Tipico odore della colomba al cioccolato mou   |
| SAPORE                           | Tipico sapore di cioccolata 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:<br>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".<br>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. |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO<br/>FINITO</b> | <b>MOD.: STP</b><br><b>DATA: 05.01.2018</b><br><b>REV.:00</b> |
|--|--|---|

|   |   |
|---|---|
|   | 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 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:   | 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<br>< 10 UFC/g<br>< 10 UFC/g<br>< 100 UFC/g<br>< 100 UFC/g<br>Assente/25g   |
| PENTTONE VALORI NUTRIZIONALI MEDI:  | I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati.<br>Valori calcolati su 100 g di prodotto.<br>Valore energetico: 413 ( 1727) kcal (kJ)<br>Grassi 20.5 g<br>di cui saturi 9.8 g<br>Carboidrati 48.4 g<br>di cui zuccheri 21.9 g<br>Fibre 0.6 g<br>Proteine 8.3 g<br>Sale 0.73 g<br>Tali valori sono riportati in conformità al Reg. Ce 1169/2011 – Allegato I. |
| CREMA SPALMABILE VALORI NUTRIZIONALI MEDI:  | I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati.<br>Valori calcolati su 100 g di prodotto.<br>Valore energetico: 302 ( 1277) kcal (kJ)<br>Grassi 5.9 g<br>di cui saturi 4.3 g<br>Carboidrati 56.7 g<br>di cui zuccheri 43.0 g<br>fibre 0.1 g<br>Proteine 5.5 g<br>Sale 0.36 g<br>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  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p align="center"><b>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO<br/>FINITO</b></p> | <p><b>MOD.:</b> STP<br/> <b>DATA:</b> 05.01.2018<br/> <b>REV.:</b>00</p> |
|--|--|--|

DATA: 03/08/2021

TIMBRO E FIRMA