



SCHEDA TECNICHE PRODOTTO FINITO

MOD.: STP
DATA: 05.01.2018
REV.:00

DEFINIZIONE	panettone Mu con gocce di cioccolato al latte e crema spalmabile mou
ART	0877
EAN	8006977320877
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	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, oli vegetali (girasole), aroma. Emulsionante: lecitina di soia .
INGREDIENTI CREMA SPALMABILE MOU	Latte , 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, giallino nell'impasto
ODORE	Tipico odore della colomba al cioccolato mou
SAPORE	Tipico sapore di cioccolato 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.



SCHEDA TECNICHE PRODOTTO FINITO

MOD.: STP
DATA: 05.01.2018
REV.:00

	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	< 1000 UFC/g
MESOFILA AEROBIA	< 10 UFC/g
COLIFORMI	< 10 UFC/g
E.COLI	< 100 UFC/g
LIEVITI	< 100 UFC/g
MUFFE	< 100 UFC/g
SALMONELLA	Assente/25g
PENTTONE VALORI NUTRIZIONALI MEDI:	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto.
Valore energetico:	413 (1727) kcal (kJ)
Grassi	20.5 g
di cui saturi	9.8 g
Carboidrati	48.4 g
di cui zuccheri	21.9 g
Fibre	0.6 g
Proteine	8.3 g
Sale	0.73 g
	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. Valori calcolati su 100 g di prodotto.
Valore energetico:	302 (1277) kcal (kJ)
Grassi	5.9 g
di cui saturi	4.3 g
Carboidrati	56.7 g
di cui zuccheri	43.0 g
fibre	0.1 g
Proteine	5.5 g
Sale	0.36 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.
MODALITÀ DI TRASPORTO	Trasporto ad una temperatura < +12°C



**SCHEDE TECNICHE PRODOTTO
FINITO**

MOD.: STP
DATA: 05.01.2018
REV.:00

DATA: 03/08/2021

TIMBRO E FIRMA