



## SCHEDA TECNICHE PRODOTTO FINITO

MOD.: STP  
DATA: 06/03/2024  
REV.:00

DEFINIZIONE	colomba pera e cioccolato 2024
ART	<b>0316</b>
EAN	<b>8006977 050316</b>
DESCRIZIONE	Soffice dolce da forno con pezzi di pera e cioccolato a forma di colomba.
PROCESSO DI PRODUZIONE	Per realizzare le colombe 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	<b>FARINA DI FRUMENTO</b> , zucchero, <b>BURRO</b> , <b>TUORLO D'UOVO</b> , <b>PERE</b> 14% (zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acidificante E331, conservante potassio sorbato E202), cioccolato fondente 10% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionate: <b>LECITINA DI SOIA</b> , aroma) acqua, <b>LIEVITO NATURALE IN POLVERE DI FARINA DI FRUMENTO</b> emulsionante (E471), sale, <b>LATTE</b> scremato in polvere, aromi. Glassa: zucchero, <b>ALBUMI D'UOVA</b> fresche, farina di riso, <b>ARMELLLINE</b> , <b>MANDORLE</b> , olio di girasole, amido modificato, aromi.
ALLERGENI PRESENTI	glutine, uova, latte, soia, mandorle, armelline.
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	semi di sesamo, 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 dei dolci da forno
SAPORE	Tipico sapore di pera e 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.



## SCHEDA TECNICHE PRODOTTO FINITO

**MOD.: STP**  
**DATA: 06/03/2024**  
**REV.:00**

IMBALLO ESTERNO	Cartone per alimenti
INBALLO INTERNO	Busta per alimenti
CARTONAGGIO	PZ 4
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
VALORI NUTRIZIONALI MEDI:	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto.
Valore energetico:	374 (1571) kcal (kJ)
Grassi	13.4 g
di cui saturi	6.4 g
Carboidrati	56.6 g
di cui zuccheri	33.0 g
Fibre	0.9 g
Proteine	6.2 g
Sale	0.53 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

DATA: 06/03/2024