

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>SCHEDA TECNICHE PRODOTTO FINITO</b> | <b>MOD.: STP</b><br><b>DATA: 05.01.2024</b><br><b>REV.:00</b> |
|--|--|---|

|                                  |   |  |
|----------------------------------|---|--|
| DEFINIZIONE                      | <b>COLOMBA AI FRUTTI DI BOSCO 2024</b>  |  |
| ART                              | <b>0317</b>   |  |
| EAN                              | <b>8006977 040317</b>   |  |
| DESCRIZIONE                      | Soffice dolce da forno a forma di colomba con frutti di bosco.  |  |
| 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                      | <p>Ingredienti: <b>FARINA DI FRUMETO</b>, zucchero, <b>BURRO</b>, <b> TUORLO D'UOVO</b> , frutti di bosco 24% (ribes rosso, ribes nero, fragole, more, mirtillo nero: sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acidificante: acido citrico E330, conservante potassio sorbato E202), acqua, <b>LIEVITO NATURALE IN POLVERE DI FARINA DI FRUMENTO</b>, emulsionante (E471), sale, <b>LATTE scremato</b> in polvere, aroma.</p> <p>Glassa al cioccolato bianco (10%): zucchero, burro di cacao, <b>LATTE in polvere</b>, <b>emulsionante (E322 lecitina di girasole)</b> ,mirtilli, ribes, aroma naturale di vaniglia, Cacao min. 31%</p>  |  |
| ALLERGENI PRESENTI               | glutine, uova, latte.   |  |
| ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION | soia, semi di sesamo, frutta a guscio.  |  |
| SHELF LIFE TOTALE                | Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.  |  |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE   |   |  |
| COLORE                           | Colore marrone chiaro in copertura, giallino con tendenza al rosa nell'impasto  |  |
| ODORE                            | Tipico odore del dolce da forno   |  |
| SAPORE                           | Tipico sapore di burro e dei frutti rossi   |  |
| CONSISTENZA                      | Morbido   |  |
| PESO                             | Kg 1 netto  |  |
| IMBALLAGGIO                      | <p>Tutti gli imballaggi hanno certificazione di idoneità al contatto con i prodotti alimentari. Gli imballaggi sono conformi al:</p> <p>DECRETO 6 agosto 2015, n. 195 Regolamento recante aggiornamento limitatamente agli acciai inossidabili al decreto del Ministro della sanita' 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".</p> <p>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.</p> <p>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.</p> |  |



## SCHEDA TECNICHE PRODOTTO FINITO

MOD.: STP  
DATA: 05.01.2024  
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.<br>Valori calcolati su 100 g di prodotto.                                   |
| Valore energetico:<br>Grassi<br>di cui saturi<br>Carboidrati<br>di cui zuccheri<br>Fibre<br>Proteine<br>Sale | 371 ( 1556) kcal (kJ)<br>15.7 g<br>7.5 g<br>50.2 g<br>23.4 g<br>0.7 g<br>6.8 g<br>0.63 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