

	SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO	MOD.: STP DATA: 05.01.2024 REV.:00
--	--	---

DEFINIZIONE	Colomba al cioccolato e nocciole 2024
ART	1039
EAN	8006977 201039
DESCRIZIONE	Soffice dolce da forno a forma di colomba con cioccolato e nocciole in copertura
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	FARINA DI FRUMENTO , zucchero, BURRO , TUORLO D'UOVO , cioccolato 10% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, LATTE scremate in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA , aroma) acqua, LIEVITO NATURALE , emulsionante (E471), sale, LATTE scremato in polvere, aromi. Glassa al cioccolato 10%: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, LATTE intero in polvere, NOCCIOLE 12%, oli vegetali (girasole), aromi. Emulsionante: lecitina di SOIA .
ALLERGENI PRESENTI	glutine, uova, latte, soia, nocciole.
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	semi di sesamo e altra frutta a guscio.
SHELF LIFE	75 giorni
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Colore marrone chiaro in copertura, giallino nell'impasto
ODORE	Tipico odore della colomba
SAPORE	Tipico sapore di burro, uvetta e canditi.
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.
IMBALLO ESTERNO	Cartone per alimenti
INBALLO INTERNO	Busta per alimenti
CARTONAGGIO	PZ 4

	SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO	MOD.: STP DATA: 05.01.2024 REV.:00
--	--	---

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 < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g 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: Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale	1622 kJ (386)kcal 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.
(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: 06/03/2024