



## SCHEDA TECNICHE PRODOTTO FINITO

MOD.: STP  
DATA: 05.01.2024  
REV.:00

DEFINIZIONE	Colomba al limone e cioccolato bianco 2024
ART	1214
EAN	8006977051214
DESCRIZIONE	Soffice dolce da forno con pezzi di limone candito e gocce di cioccolato bianco
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	<b>FARINA DI FRUMENTO</b> , zucchero, <b>BURRO</b> , <b>TUORLO D' UOVO</b> , cubetti di limone candito 13% (scorza di limone, zucchero, sciroppo di glucosio), cioccolato bianco 10% (zucchero, burro di cacao, <b>LATTE</b> scremato in polvere, emulsionante: lecitina di <b>SOIA</b> , aromi) acqua, <b>LIEVITO NATURALE DI FARINA DI FRUMENTO</b> , emulsionante (E471), sale, <b>LATTE</b> scremato in polvere, destrosio, aroma di limone. Glassa al cioccolato bianco e riccioli gialli (10%): zucchero, burro di cacao, <b>LATTE</b> in polvere, emulsionante: lecitina di <b>SOIA</b> , aroma naturale di vainiglia, colorante: estratto di carota.
ALLERGENI PRESENTI	glutine, uova, latte, soia.
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	semi di sesamo, frutta a guscio.
SHELF LIFE TOTALE	Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Colore bianco con riccioli gialli in copertura, giallino nell'impasto
ODORE	Tipico odore dei dolci al limone
SAPORE	Tipico sapore di burro, limone 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.
IMBALLO ESTERNO	Cartone per alimenti



## SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

MOD.: STP  
DATA: 05.01.2024  
REV.:00

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	Assente/25g
SALMONELLA	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI:	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto.
Valore energetico:	1571 kJ 374 kcal
Grassi	13.4 g
di cui saturi	6.4 g
Carboidrati	56.6 g
di cui zuccheri	33 g
Fibre	0.9g
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