

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

MOD.: STP

DATA: 05.01.2024

REV.:00

DEFINIZIONE	Colomba classica arancia e uvetta
ART	1375
EAN	8006977 291375
DESCRIZIONE	Soffice dolce da forno con arancia ed uvetta
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	FARINA DI FRUMENTO, zucchero, BURRO, scorze di arancia 14% (arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio), uvetta sultanina 12% (uva secca, olio di semi di girasole), TUORLO D'UOVO, LIEVITO NATURALE IN POLEVERE DI FARINA DI FRUMENTO, emulsionante (E471), sale, LATTE scremato in polvere, aromi. Glassa: zucchero, ALBUME D' UOVA fresche, farina di riso, ARMELLINE, MANDORLE, olio di girasole, amido modificato, aromi.
ALLERGENI PRESENTI	glutine, uova, latte, armelline, mandorle.
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	soia, semi di sesamo, frutta a guscio.
SHELF LIFE	75 giorni.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Colore marrone chiaro in copertura, giallino nell'impasto
ODORE	Tipico odore della colomba, con note di burro ed agrumi
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 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". 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	< 1000 UFC/g
MESOFILA AEROBIA	< 10 UFC/g
COLIFORMI E.COLI	< 10 UFC/g
LIEVITI	< 100 UFC/g
MUFFE	< 100 UFC/g
SALMONELLA	Assente/25g
S. IEWO (IEEE) I	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati.
VALORI	Valori calcolati su 100 g di prodotto.
NUTRIZIONALI MEDI:	
Valore energetico:	371 (1556) kcal (kJ)
Grassi	15.7 g
di cui saturi	7.5 g
Carboidrati	50.2 g
di cui zuccheri	23.4 g
Fibre	0.7 g
Proteine	6.8 g
Sale	0.63 g
	Tali valori sono riportati in conformità al Reg. Ce 1169/2011 – Allegato I.
MODALITÀ DI	Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto ad una
CONSERVAZIONE	temperatura non superiore ai 18°C, lontano da fonti di calore ed al riparo dai
CONSERVALIONE	raggi solari.
MODALITA' DI	Tragnerto ad una temperatura < ±12°C
TRASPORTO	Trasporto ad una temperatura < +12°C

DATA: 06/03/2024