

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

DEFINIZIONE	Colomba albicocca e cioccolato 2024
ART	1824
EAN	8006977061824
DESCRIZIONE	Soffice dolce da formo a forma di colomba con pezzi di albicocca e cioccolato
PROCESSO DI PRODUZIONE	Per realizzare questo dolce 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 , albicocche a cubetti 14% (albicocche, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico E330, aroma) cioccolato fondente 9% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi. cacao min 43%), LIEVITO NATURALE IN POLVERE DI FARINA DI FRUMENTO , emulsionante (E471), sale, LATTE scremato in polvere, destrosio, aromi. Glassa al cioccolato 10%: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, LATTE intero in polvere, albicocche disidratate in pezzi, aromi. Emulsionante: lecitina di SOIA .
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 marrone scuro in copertura, giallino nell'impasto.
ODORE	Tipico odore del dolce con albicocche
SAPORE	Tipico sapore di burro e frutta.
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 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".</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>

	SCHEDE 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 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	1571 kJ 374 kcal 13.4 g 6.4 g 56.6 g 33 g 0.9g 6.2 g 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