

	SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET Cornetti a lievitazione naturale con confettura di albicocca senza latte e senza uovo	ST 624	REV 2
		PAG 1 di 2	
DATA 21/06/2017	DESCRIZIONE: Revisione	RIC P03019	4
Nome: Cornetto Albicocca Privolat Misura		RF	

FORMATO: 290 g (10.23 oz)

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, CONFETTURA DI ALBICOCCA 22,5% (PUREA DI ALBICOCCA 45% CORRISPONDENTE AL 10% DEGLI INGREDIENTI TOTALI, ZUCCHERO, SCIROPPO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO, GELIFICANTE: PECTINA, CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO CITRICO), OLI E GRASSI VEGETALI NON IDROGENATI (GIRASOLE, BURRO DI KARITE'), LIEVITO NATURALE (FRUMENTO), ZUCCHERO, SCIROPPO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI DI ORIGINE VEGETALE – LECITINA DI SOIA, AROMI, GLUTINE DI FRUMENTO, SALE, FARINA DI FRUMENTO MALTATO.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

	Per 100 g
ENERGIA	1680 kJ
	401 kcal
GRASSI	17 g
di cui acidi grassi saturi	4,8 g
CARBOIDRATI	55 g
di cui Zuccheri	22 g
FIBRE	1,8 g
PROTEINE	6,0 g
SALE	0,35 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE	Ambrato
FORMA	Tipica del cornetto
CONSISTENZA	Soffice
SAPORE	Gusto lievemente agrumato dell'impasto con connotazione decisa di albicocca della farcitura

PARAMETRI CHIMICO-FISICI:

UMIDITÀ: max 22,0 %

PESO MEDIO SINGOLO PEZZO: 48,3 g

VALORI MICROBIOLOGICI:

Carica Batt. Tot 32°C	< 5.000 ufc / g
Coliformi	< 10 ufc / g
E.coli	< 10 ufc / g
Stafilococcus aureus	< 10 ufc / g
Lieviti	< 500 ufc / g
Muffe	< 500 ufc / g
Salmonella	Assente / 25 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE CONSIGLIATO: 140 giorni

MODALITA' DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO: luogo fresco e asciutto, non esporre alla luce diretta, temperatura compresa tra 10°C e 25°C

Il file coincide in contenuto e formato con la copia cartacea approvata. Tale documento è archiviato da RF.

Nel caso di diffusione esterna, il presente documento è distribuito in copia non controllata ed è valido al momento della consegna.

	SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET <i>Cornetti a lievitazione naturale con confettura di albicocca senza latte e senza uovo</i>	ST 624	REV 2
		PAG 2 di 2	
DATA 21/06/2017	DESCRIZIONE: Revisione	RIC	P03019 4
Nome: Cornetto Albicocca Privolat Misura		RF	

SIZE: 290 g (10.23 oz)

INGREDIENTS: WHEAT FLOUR – APRICOT JAM 22.5 % (APRICOT PUREE 45% CORRESPONDING TO 10% OF TOTAL INGREDIENTS, SUGAR, GLUCOSE-FRUCTOSE SYRUP, GELLING AGENT: PECTIN, ACIDITY REGULATOR: CITRIC ACID) - NON HYDROGENATED VEGETABLE OILS AND FATS (SUNFLOWER SEED OIL, SHEA BUTTER) – NATURAL YEAST (**WHEAT**) - SUGAR- GLUCOSE-FRUCTOSE SYRUP - EMULSIFIERS: MONO AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS FROM VEGETABLE ORIGIN, **SOY LECITHIN** – FLAVOURING - **WHEAT GLUTEN** – SALT- MALTED **WHEAT FLOUR**.

NUTRITION DECLARATION:

	Per 100 g
ENERGY	1680 kJ 401 kcal
FAT	17 g
of which saturates	4,8 g
CARBOHYDRATE	55 g
of which sugars	22 g
FIBRE	1,8 g
PROTEIN	6,0 g
SALT	0,35 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOR	Golden
SHAPE	Typical of croissant
CONSISTENCY	soft
FLAVOR	Typical flavour of apricot given from filling

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS:

HUMIDITY MAX: 22 %

ONE PIECE AVERAGE WEIGHT: 48.3 g

MICROBIOLOGICAL STANDARDS:

Total microbiological count 32°C	< 5.000 ufc / g
Coliforms	< 10 ufc / g
E.coli	< 10 ufc / g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc / g
Yeast / Mould	< 500 ufc / g
Salmonella	Absent / 25 g

SHELF LIFE: 140 days

STORAGE RECOMMENDATION: Store in a cool and dry place

Il file coincide in contenuto e formato con la copia cartacea approvata. Tale documento è archiviato da RF.

Nel caso di diffusione esterna, il presente documento è distribuito in copia non controllata ed è valido al momento della consegna.