

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

UMIDITA': 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.

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