

	SCHEDA TECNICA <i>Cornetti con confettura di albicocca</i> <i>Senza latte e senza uovo</i>	ST 073	REV 5
		PAG 1 di 1	
DATA 20/09/11	DESCRIZIONE: revisione farcitura	RIC	3011
Nome: <i>Cornetto Privolat Misura</i>		RF	

FORMATO: 290 g

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, LIEVITO NATURALE, ZUCCHERO, SCIROPPO DI GLUCOSIO FARINA DI RISO, EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI DI ORIGINE VEGETALE – LECITINA DI SOIA, AROMI, GLUTINE DI FRUMENTO, SALE, FARINA DI FRUMENTO MALTATO

COMPOSIZIONE MEDIA DEL PRODOTTO FINITO:

		Per 100 g	Per cornetto
VALORE ENERGETICO	kcal	418	202
	kJ	1753	848
PROTEINE	g	5,6	2,7
CARBOIDRATI	g	54,6	26,4
di cui zuccheri	g	25,8	12,5
GRASSI	g	19,4	9,4
di cui saturi	g	9,9	4,8
FIBRE ALIMENTARI	g	1,5	0,7
SODIO	g	0,2	0,1

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
Stafilococchi Aurei	< 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 <i>Cornetti con confettura di albicocca</i> <i>Senza latte e senza uovo</i>	ST 073	REV 5
		PAG 2 di 1	
DATA 20/09/11	DESCRIZIONE: revisione farcitura	RIC	3011
Nome: <i>Cornetto Privolat Misura</i>		RF	

SIZE: 290 g

INGREDIENTS: WHEAT FLOUR – APRICOT FILLING 22,5 % (APRICOT PUREE 45% CORRESPONDING TO 10% OF TOTAL INGREDIENTS, SUGAR, GLUCOSE-FRUCTOSE SYRUP, GELLING AGENT: PECTIN, ACIDITY REGULATOR: CITRIC ACID)- NO HYDROGENATED VEGETABLE OILS AND FATS – NATURAL YEAST-SUGAR- GLUCOSE SYRUP-RICE FOLUR- EMULSIFIER: MONO AND DIGLYCERIDES OF VEGETABLE FATTY ACIDS, SOY LECITHIN – FLAVOURINGS-WHEAT GLUTEN – SALT- MALTED WHEAT FLOUR.

NUTRITIONAL INFORMATION:

		Per 100 g	Per Croissant
ENERGY VALUE	kcal	418	202
	kJ	1753	848
PROTEIN	g	5,6	2,7
CARBOHYDRATES	g	54,6	26,4
Sugar	g	25,8	12,5
FAT	g	19,4	9,4
Satur	g	9,9	4,8
FIBRE	g	1,5	0,7
SODIUM	g	0,2	0,1

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS:

HUMIDITY MAX: 22 %

MEDIUM ONE PIECE WEIGHT: 48.3 g

MICROBIOLOGICAL STANDARDS:

Total microbiological count 32°C	< 5.000 ufc/ g
Coliformi	< 10 ufc / g
E.Coli	< 10 ufc / g
Stafilococchi Aurei	< 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.

Tavarnelle V.P.(FI), 23/04/13

Oggetto: Dichiarazione Allergeni

Tabella degli ingredienti allergenici					
Azienda: Colussi SpA					
Articolo: 02284100 CORNETTO PRIVOLAT Albicocca Misura 290 g					
Utilizzo di ingredienti con potenziale allergenico secondo la classificazione UE		Indicazione delle sostanze	Presenti nel prodotto	Presenti in stabilimento	Possibilità di contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Farina di frumento	SI	SI	
02	Crostacei e derivati		NO	NO	NO
03	Uova e derivati		NO	SI	NO
04	Pesce e derivati		NO	NO	NO
05	Arachidi e derivati		NO	NO	NO
06	Soia e derivati	Lecitina di soia	SI	SI	
07	Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio		NO	SI	NO
08	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		NO	SI	NO
09	Sedano e preparati		NO	NO	NO
10	Senape e preparati a base di senape		NO	NO	NO
11	Sesamo e prodotti derivati		NO	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg oppure 10 mg/l, come indicato con SO2		NO	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini		NO	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO	NO	NO
Dichiarazione presenza allergeni eccetto quelli esplicitamente indicati in etichetta: Nessuna					

Colussi SpA
Assicurazione Qualità – Luca Cottonaro

