

Codice:

55702

Descrizione:

CROSTATINE "DOLCI CASTELLO" ALBIC.40 GRX42



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CROSTATINE "DOLCI CASTELLO" ALBIC.40 GRX42

Prodotto dolciario da forno - Senza conservanti, senza coloranti e senza grassi idrogenati

Confetture di albicocca 25% (sciroppo di glucosio-fruttosio) : Europa

Purea di albicocche 35%: Italia

Zucchero: Europa, Sud America, Africa

Gelificante-pectina: Europa, America Latina

Farina di semi di carrube: Europa, America Latina

Succo di limone concentrato: Italia

Correttore di acidità-acido citrico: Cina

Antiossidante-acido ascorbico: Cina

Farina di frumento, confettura di albicocca 25%(sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche 35%, zucchero, gelificante:pectina, succo di limone concentrato, correttore di acidità acido citrico, antiossidante acido ascorbico), zucchero, oli e grassi vegetali in proporzione variabile (olio di girasole, olio di cocco, burro di cacao), uova, burro, latte in polvere, agenti lievitanti : disfosfato disodico, carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio; sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, fruttosio, aromi.

Contiene frumento,uovo,burro,latte

Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, senape e lupini.

Umidità: 10,5%-14,5%

Attività dell'acqua (Aw): <0,70%

Grasso : 12,1% +/-2,4% (di cui saturi 7,0% +/-1,4%)

Carboidrati : 68,5% +/- 8%

di cui zuccheri 35,9% +/- 7,2%

Fibre: 1,5% +/-2,0%

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Proteine: 5,9% +/-2,0% Sale: 0,76% +/-0,375%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica: <5000 ufc/g Coliformi: <10 ufc/g Stafilococchi aurei: <10 ufc/g Salmonella: assenti in 25 g Lieviti e muffe: <50 ufc/g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: le crostatine devono presentare una forma regolare, uniforme e tipicamente rotonda. Il prodotto è farcito con confettura di albicocca al di sopra della quale sono poste delle strisce di pasta frolla, in modo da formare una griglia Colore: la pasta delle crostatine deve essere di colore dorato e la farcitura deve essere di colore arancione caratteristica della confettura di albicocca. Odore: caratteristico di un prodotto da forno, gradevole, delicato e fragrante. Sapore: dolce, tipico del prodotto. Consistenza: il prodotto deve presentarsi friabile, tipico della pasta frolla e nello stesso tempo morbido e vellutato (caratteristica conferitagli dalla confettura)
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori nutrizionali medi per 100 g per porzione 40 g Energia: 1725 kJ/410 kcal 690 kJ/164 kcal Grassi: 12 g 4,8 g - di cui acidi grassi saturi: 7,0 g 2,8 g Carboidrati: 69 g 27 g - di cui zuccheri: 36 g 14 g Fibre: 1,5 g 0,6 g Proteine: 5,9 g 2,4 g Sale: 0,76 g 0,30 g
OGM	Non vengono utilizzate materie prime provenienti da OGM
RADIAZIONI IONIZZANTI	Assenti
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
TMC (DURABILITÀ)	8 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Confezionato con film in polipropilene stampato 30 my.
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONI ARTICOLO	Peso singolo pezzo 40 g
QUANTITÀ PER CONFEZIONE	n. 42 pz
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1,680 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n° 1 cartone
CARTONI PER PALLET	120 cartoni
CARTONI PER STRATO	n. 15
N°STRATI PER PALLET	n. 8
MARCHIO	Dolci del Castello
NOMENCLATURA COMBINATA	19059070
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Ciano d'Enza -Canossa (RE) Italia
INTEGRAZIONI	12/09/2022 - 20/03/2024
DATA CONFERMA SCHEDA	18/04/2023