



Emessa da: AQ

Data: 06/2007

Rev. 00

SCHEMA TECNICA PRODOTTO**CROISSANT ZUCCHERATO****IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

DENOMINAZIONE: Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

PROCESSO PRODUTTIVO CERTIFICATO SECONDO LA NORMA ISO 9001:2000

INGREDIENTI:

Farina di frumento, margarina vegetale (oli e grassi vegetali raffinati e frazionati, acqua, sale, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico, aromi), acqua, zucchero, uova, sciroppo di glucosio-fruttosio, granella di zucchero 2.5%, lievito naturale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi - E 472e, burro, fibra alimentare, stabilizzante: sorbitolo, sale, latte intero in polvere, miele, proteine del latte e della soia, aromi.

Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.

IMBALLO PRIMARIO: Film polipropilene biorientato coestruso.

IMBALLO SECONDARIO: Cartone ondulato.

PESO NOMINALE: 35 g al pezzo

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E CONSEGNA

SHELF LIFE (DURATA) DEL PRODOTTO: 150 giorni.

T.M.R. (termine minimo residuo), dal momento della consegna alla scadenza del prodotto: 110 giorni.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore.

MODALITA' DI CONSEGNA E TRASPORTO:

Tramite vettore, il prodotto è trasportato con automezzi completamente chiusi, atti a preservarlo dall'azione di agenti atmosferici.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:				
(Valori medi espressi per 100 g di prodotto e per razione)				
	UM	Per 100 g di prodotto	Per pezzo 35 g	Metodo di analisi
Valore energetico	Kcal	459	161	Per calcolo
Valore energetico	KJ	1919	672	Per calcolo
Proteine (N x 6,25)	g	7,86	2,75	Kjeldhal
Carboidrati	g	50,2	17,6	Luff Shorl
Grassi	g	25,2	8,8	Soxhlet

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Parametro	UM	Tolleranza
Carica batterica totale	UFC/g	< 10 ⁶
Coliformi totali	UFC/g	< 10 ²
Coliformi fecali	UFC/g	< 10 ²
Ricerca salmonella	Negativa in 25 g	Negativa
Muffe e lieviti	UFC/g	< 10 ³
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 10 ²