



Emessa da:AQ

Data: 07/2007

Rev. 04

SCHEMA TECNICA PRODOTTO**TRECCINA YOGURT****IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

DENOMINAZIONE: Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

PROCESSO PRODUTTIVO CERTIFICATO SECONDA LA NORMA ISO 9001:2000

INGREDIENTI:

Farina di frumento, margarina vegetale (oli e grassi vegetali raffinati e frazionati, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore d'acidità: acido citrico, sale, aromi), uova, zucchero, lievito naturale, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, yogurt 2%, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi – E 472e, burro, proteine del latte, fibra alimentare, miele, sale, aromi, conservante: potassio sorbato.

Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.

IMBALLO PRIMARIO: Film polipropilene biorientato coestruso.

IMBALLO SECONDARIO: Cartone ondulato.

PESO NOMINALE: 40 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.

Il prodotto va conservato in luogo asciutto, a temperatura ambiente.

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 40 g	Metodo di analisi
ENERGIA	Kcal	455	182	Per calcolo
	KJ	1898	760	Per calcolo
PROTEINE (Nx 6.25)	g	8.18	3.3	Kjeldhal
CARBOIDRATI	g	41.9	16.8	Luff Shorl
GRASSI	g	28.3	11.3	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

