# DOLCIARIA VAL D'ENZA S.p.A. Via del Conchello, 43 CANOSSA (RE) ITALIA

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

- PALM FREE -

# CROSTATINE CON CREMA AL CACAO DA 40 g 29105DC "DOLCI DEL CASTELLO""

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO SENZA CONSERVANTI & SENZA COLORANTI

### 1) Ingredienti:

Farina di **frumento**, crema alle **nocciole** e cacao 21% (zucchero, olio di girasole, **nocciole** 14%, cacao in polvere 10,5%, **latte** scremato in polvere, aromi), zucchero, grassi vegetali in proporzione variabile (olio di girasole, olio di cocco, burro di cacao), **uova**, fruttosio, **burro**, **latte** in polvere, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio; sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, aromi.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e soia. Conservare in luogo fresco e asciutto.

#### 2) Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: le crostatine devono presentare una forma regolare, uniforme e tipicamente rotonda. Il prodotto è farcito con crema al cacao 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 marrone caratteristica della crema al cacao.

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.

#### 3) Caratteristiche chimico-fisiche:

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORI DI RIFERIMENTO	
Umidità	%	6,0-9,0	
Attività dell'acqua (Aw)		< 0,65	
Grassi (di cui saturi)	%	$21,0 \pm 4,2$ (di cui saturi $10,4 \pm 2,1$ )	
Carboidrati (di cui zuccheri)	%	$61,0 \pm 12,2$ (di cui zuccheri $26,5 \pm 5,3$ )	
Fibre	%	$2,3 \pm 2,0$	
Proteine	%	$7,2 \pm 2,0$	
Sale	%	$0.78 \pm 0.375$	

#### 4) Caratteristiche microbiologiche:

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORI DI RIFERIMENTO	
Carica microbica totale	U.F.C./g	< 5000	
Coliformi	U.F.C./g	< 10	
Stafilococchi aurei	U.F.C./g	< 10	
Salmonelle	In 25 g	Assenti	
Lieviti e muffe	U.F.C./g	< 50	

## 5) Dichiarazione nutrizionale

	VALORI NUTRIZIONALI MEDI		% AR*
	per 100 g	per porzione (40 g)	per porzione (40 g)
ENERGIA	1955 kJ – 466 kcal	782 kJ – 187 kcal	9%
GRASSI	21,0 g	8,4 g	12%
di cui acidi grassi saturi	10,4 g	4,2 g	21%
CARBOIDRATI	61,0 g	24,4 g	9%
di cui zuccheri	26,5 g	10,6 g	12%
FIBRE	2,3 g	0,9 g	-
PROTEINE	7,2 g	2,9 g	6%
SALE	0,78 g	0,31 g	5%

<sup>\*</sup> AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal).

## 6) Confezione ed imballo:

Confezione: prodotto confezionato con film in polipropilene stampato 30my.

Imballo: cassa americana contenente n° 42 pezzi.

7) **Durata prodotto:** 8 mesi

8) Condizioni di trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente Data: 07/01/2020