

Placere di conoscerci...



Scheda tecnica

Sbrodolone

cod. 1121.01 (x 8 pz) - cod. 120 - cod. 2121 (x 2 pz)

Descrizione del prodotto				
Bigné farciti con crema chantilly allo zabaione				
Composizione del prodotto				
Ingredienti	<p>Crema chantilly gusto zabaione (60%) (acqua, zucchero, LATTE scremato in polvere, PANNA (13%), amido di mais, sciroppo di glucosio-fruttosio, emulsionante: E471, stabilizzante: E401, E420, marsala, tuorlo d'UOVO, LATTE condensato, addensanti: carbossimetilcellulosa, E410, gelatina, aromi, coloranti: E100, E160a, E160c, E120, conservante: E200), bigné (UOVA pastorizzate, acqua, farina di GRANO tenero tipo 00, oli (girasole) e grassi (karitè) vegetali non idrogenati, acqua, sale, succo di limone, emulsionante: E471, agenti lievitanti: E450i, E500ii, amido di FRUMENTO, antiagglomerante: E170i, sale), guarnizione (destrosio, zucchero, amido di FRUMENTO, burro di cacao).</p> <p>Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, SOIA e ARACHIDI</p> <p>Informazioni nutrizionali (valori medi per 100 grammi di prodotto): Valore energetico 1093 kJ/260 kcal - Grassi 10,6 g - di cui acidi grassi saturi 5,2 g - Carboidrati 36,1 g - di cui zuccheri 23,2 g - Proteine 5,1 g - Sale 0,38 g</p>			
	<p>Criteri di conservazione e di consumo</p>			
Modalità di conservazione	Conservare tra + 2 °C e + 4 °C			
Shelf-life	10 giorni			
Etichettatura, confezionamento ed imballaggio				
Etichettatura	Etichetta su ogni confezione riportante le seguenti informazioni: nome del prodotto, ragione sociale, n. di lotto, data di scadenza (gg/mm/aa), ingredienti, modalità di conservazione, informativa allergeni			
				CODICE EAN
Confezionamento	cod. 1121.01: in cartone chiuso con film plastico termoretraibile			8033866240848
	cod. 120: in cartone chiuso con film plastico termoretraibile			8033866241043
	cod. 2121: in blister da 170 grammi (2 pz)			8033866240220
Contenuto per imballo	cod. 1121.01: 8 pezzi a peso variabile			8033866240848
	cod. 120: 1 Kg			8033866241043
	cod. 2121: 6 blister da 2 pz			8033866240671
Caratteristiche chimiche e microbiologiche				
Caratteristiche microbiologiche	Parametro	m	M	
	CBT	100000	1000000	u.f.c. /g
	Coliformi totali	<1000	<5000	u.f.c. /g
	E. coli B-glucuronidasi +	<10	10	u.f.c. /g
	Batteri solfito riduttori forme vegetative	10	50	u.f.c. /g
	Batteri solfito riduttori spore	<10	10	u.f.c. /g
	Enterobacteriaceae	100	1000	u.f.c. /g
	Lieviti	100	1000	u.f.c. /g
	Muffe	10	100	u.f.c. /g
	S. coagulasi +	10	100	u.f.c. /g
	Salmonella	assente	assente	u.f.c. / 25 g
	Listeria monocytogenes	assente	assente	u.f.c. / 25 g
Caratteristiche chimiche	Additivi entro i limiti di legge			

Dolcemagic S.r.l. lavora in regime d'autocontrollo implementato in base ai principi dell'HACCP e delle Good Manufacturing Practices tratte dal Codex Alimentarius ed in linea con la normativa vigente.



Via Ugo Foscolo, 13 - 21023 Besozzo (VA)
Tel. 0332.971110 - Fax. 0332. 971347

Informativa allergeni:

ALLERGENI SECONDO QUANTO INDICATO NEL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011	P	T
<i>Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*), maltodestrine a base di grano (*), sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</i>	X	
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>		
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	X	
<i>Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</i>		
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>		X
<i>Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato (*), tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</i>		X
<i>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola, lattolo.</i>	X	
<i>Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</i>		X
<i>Sedano e prodotti a base di sedano.</i>		
<i>Senape e prodotti a base di senape.</i>		
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>		
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</i>		
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>		
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>		

P = presente; T = la presenza di tracce per contaminazione crociata non può essere esclusa

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

Verificato da RAQ

Approvato da COM

dolcemagic
PASTICCERIA

Via Ugo Foscolo, 13 - 21023 Besozzo (VA)
Tel. 0332.971110 - Fax. 0332. 971347