

	<u>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</u>	Rev 1 del 06/03/2015 Pag 1/2
	<b>JUMBO CACAO VANIGLIA</b> <b>600 g</b> <b>Marchio: DAILY BREAD</b>	APPROVAZIONE RAQ Erika Mungherli

### **DESCRIZIONE PRODOTTO:**

Plum cake variegato vaniglia e cacao.

### **ETICHETTATURA**

**Plum cake variegato con cacao magro in polvere. Prodotto dolciario da forno**

**Ingredienti:** zucchero, **uova**, olio di colza, farina di **frumento**, umidificante: glicerolo, sciroppo di glucosio e fruttosio, cacao magro in polvere 1,1%, aroma naturale, sale, correttori di acidità: acetati di sodio, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, agenti lievitantanti: carbonati di sodio, difosfati.

Può contenere tracce di **frutta a guscio e latte**.

### **ALLERGENI**

<i>Allergeni</i>	<i>Aggiunta diretta</i>		<i>Carry over and/or cross contamination</i>	
	<b>Si/no</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>Si/no</b>	<b>nome</b>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI	Farina di frumento,		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No		No	
Uova e prodotti a base di uova	si		No	
Pesci e prodotti a base di pesci	No		No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No		No	
Soia e prodotti a base di soia	No		no	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	No		Si	
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No		si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No		No	
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10 mg/kg	No		No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No		No	
Senape e prodotti a base di senape	No		No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No		No	
Molluschi e prodotti derivati	No		No	

	<b><u>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</u></b>	Rev 1 del 06/03/2015 Pag 2/2
	<b>JUMBO CACAO VANIGLIA 600 g Marchio: DAILY BREAD</b>	APPROVAZIONE RAQ Erika Mungherli

### **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:**

Dichiarazione nutrizionale	per 100 g
Energia	1841 kJ 440 kcal
Grassi	22 g
di acidi grassi saturi	2,4 g
Carboidrati	56 g
di cui zuccheri	30 g
Proteine	4,8 g
Sale	0,75 g

### **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:**

Aw	0,75-0,80
Umidità	16,5-18,55

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto	Forma oblunga, tipica rottura sulla superficie superiore. Colore variegato interno dorato e marrone.
Odore	Gradevole, dolce, di cacao e vaniglia
Sapore	Gradevole, dolce, di cacao e vaniglia
Struttura	Leggermente porosa/spugnosa

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRI	STANDARD
Carica microbica totale	< 10 <sup>5</sup> ufc/g
Lieviti	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
Muffe	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
E. Coli	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Enetrobatteriaceae	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella	Assente/25g

### **CONFEZIONAMENTO**

Prodotto confezionato in film plastico di PP con etichetta

### **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:**

Conservare in luogo fresco ed asciutto nell'involucro originale.

*Vita residua a magazzino:* 60 gg

Marcatura termine minimo di conservazione: da consumarsi preferibilmente entro: gg/mm/aa