

CROSTATINE CON CONFETTURA DI CILIEGIA DA g 240
“DOLCI DEL CASTELLO”
PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO

1) Ingredienti:

Farina di frumento (**glutine**), confettura di ciliegia 25% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di ciliegie 35%, zucchero, gelificante: pectina, succo concentrato di sambuco, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, oli vegetali (olio di palma, girasole, cartamo in proporzioni variabili), **uova**, burro (**latte**), **latte** in polvere, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, difosfato disodico, carbonato acido di sodio; sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, fruttosio, aromi. **Può contenere tracce di 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 confettura di ciliegia 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 rosso caratteristica della confettura di ciliegia.

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, e nello stesso tempo morbido e vellutato (caratteristica conferitagli dalla confettura).

3) Caratteristiche chimico-fisiche:

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORI DI RIFERIMENTO
Umidità	%	9,5 – 15,5
Attività dell'acqua (Aw)		< 0,70
Grassi (di cui saturi)	%	12,5 ± 1,9 (di cui saturi 5,8 ± 1,5)
Carboidrati (di cui zuccheri)	%	68,3 ± 3,0 (di cui zuccheri 36,6 ± 3,0)
Fibre	%	1,4 ± 0,4
Proteine	%	5,6 ± 0,8
Sale	%	0,41 ± 0,10

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	kcal 411 – kJ 1730	kcal 164 – kJ 692	8%
GRASSI	g 12,5	g 5,0	7%
di cui acidi grassi saturi	g 5,8	g 2,3	12%
CARBOIDRATI	g 68,3	g 27,3	10%
di cui zuccheri	g 36,6	g 14,7	16%
FIBRE	g 1,4	g 0,6	-
PROTEINE	g 5,6	g 2,2	4%
SALE	g 0,41	g 0,16	3%

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

6) Confezione ed imballo:

Confezione: prodotto confezionato con film in polipropilene neutro e contenuto in una vaschetta in cartoncino da 6 pz. racchiusa da film in polipropilene stampato.

Imballo: cassa americana contenente n° 12 confezioni da 6 pezzi.

7) Durata prodotto: 7 mesi

8) Condizioni di trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente

Data: 02/10/13