



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

data di attivazione 23/04/2018; data di conferma 18/10/2018

Dq020

Brand

BAULI

Prodotto

CROISSANT CREMA CIOCCOLATO

Denominazione merceologica dei prodotti contenuti

CROISSANT A LIEVITAZIONE NATURALE CON CREMA AL CIOCCOLATO

Ingredienti prodotto da forno

farina di **grano** tenero, crema al cioccolato 30% [sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, cioccolato (10% nella crema corrispondente al 3% sul totale - cacao 60% min.) (cacao magro in polvere, zucchero, burro di cacao, massa di cacao), grasso vegetale di palma, **latte** scremato in polvere, destrosio, aromi, addensanti: pectina, conservanti: sorbato di potassio, sale], margarina vegetale (grasso di palma, acqua, olio di girasole), lievito naturale (**frumento**), zucchero, **uova** fresche (7%), emulsionanti: mono-e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi. Può contenere **frutta a guscio** e **soia**.

Valori nutrizionali prodotto da forno

Valori nutrizionali medi per	100 g
Energia	1704 kJ
	407 Kcal
Grassi	20 g
di cui acidi grassi saturi	9,6 g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	22 g
Fibre	1,7 g
Proteine	6,7 g
Sale	0,45 g

Peso netto prodotto da forno

50 g; 6 X 50 g = 300 g; 10 x 50 = 500 g

Da consumarsi preferibilmente entro

110 gg/days (300 g); 120 gg/days (500 g)

BAULI QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT



Caratteristiche chimico - fisiche - microbiologiche

Umidità: $17,5 < U\% < 20,5$

Aw a 25°C: max 0,87

Carica Batterica Totale:	max 10.000	UFC/g
Muffe e Lieviti:	max 1.000	UFC/g
Enterobatteri:	inferiori a 10	UFC/g
Staphylococcus Aureus:	inferiore a 50	UFC/g
Salmonella:	assente in 25/g	

Caratteristiche imballo primario prodotto da forno

I materiali utilizzati sono idonei al contatto con l'alimento in conformità alla normativa europea. Reg. CE 1935/2004 e alla legislazione nazionale: DM 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Famiglia di appartenenza prodotto da forno

Famiglia di appartenenza: Prodotti Lievitati Continuativi Piano di controllo: PdC005

Modalità di stoccaggio

Mantenere in luogo fresco ed asciutto (18 - 25°C, 50 - 60% UR circa), evitando forti escursioni termiche e condizioni di umidità relativa estreme.

Consigli per conservazione e consumo

Mantenere il prodotto nel suo imballo di origine, conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.

BAULI QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT

