

◆ **SPECIFICHE PRODOTTO:**

Denominazione	CORNETTO Vuoto Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.
Ricetta	Paluani
Peso	40gr. prodotto soggetto a calo peso.
Definizione prodotto	Forma del cornetto tradizionale, vuoto
. Carat. organolettiche	Colore=a varie tonalità, giallo. Sofficità=caratteristica, Sapore/Aroma=dolce-burro-vaniglia.

◆ **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

INGREDIENTI: farina di frumento, crema al cioccolato 35% [sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, latte fresco intero pastorizzato, acqua, cacao magro, olio di semi di girasole, alcool, (zucchero, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale vaniglia), gelificante: pectina, conservante: sorbato di potassio, aromi], zucchero 9%, latte fresco intero pastorizzato 9%, margarina vegetale (olio di cocco, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, succo di limone concentrato), uova fresche 7%, lievito madre (frumento) 4%, sciroppo di glucosio-fruttosio, burro (latte), yogurt intero (latte), emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi, lievito di birra, succo d'uva, conservante: acido sorbico.

Può contenere tracce di frutta a guscio.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

TMC: 180 giorni, **Modalità di conservazione:** tenere in luogo fresco ed asciutto, non esporre ai raggi del sole.
Paluani S.p.A. Via dell' Artigianato, 18 37062 Dossobuono di Villafranca (Vr).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	Valori medi per 100g	% AR x 100g(*)	Per porzione 42g	% AR x 42g(*)
Energia	1592 kJ/379 kcal	19%	669 kJ/159 kcal	8%
Grassi	14 g	19%	5,7 g	8%
di cui: acidi grassi saturi	8,3 g	42%	3,5 g	17%
Carboidrati	57 g	22%	24 g	9%
di cui: zuccheri	26 g	32%	12 g	13%
Fibre	2,3 g		0,9 g	
Proteine	6,1 g	12%	2,6 g	5%
Sale	0,56 g	9%	0,23 g	4%

(*) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

CHIMICO – FISICHE

Umidità	20% ± 2
Aw	< 0,870
pH	5,5 ± 0,7
Acidità	0,5 ± 0,1

MICROBIOLOGICHE

C.B.T.	< 5.000 UFC/g	Lieviti e Muffe	< 50 UFC/g
Enterobatteri	< 10 UFC/g	Stafilococco	Assente /g
Salmonelle	Assente in 25g		

◆ **ALTRE INFORMAZIONI**

NO-OGM: Prodotto certificato con ingredienti NO OGM (soia, mais e derivati) secondo quanto previsto dal Reg. CE 1829 e 1830/2003.

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO: Il prodotto viene confezionato in materiale idoneo al contatto alimentare in conformità alle leggi vigenti. Sulla confezione vengono riportate le varie indicazioni previste per legge.

CERTIFICAZIONI: ISO 9001:08, BRC/GSFS, IFS, ISO 22005 (filiera del latte fresco italiano), NO-OGM.

Preparato da RCQ



Approvato da DST

