

CIAMBELLONE TIPO BICOLORE



NOME COMMERCIALE:

CIAMBELLONE TIPO BICOLORE

Descrizione del prodotto:

Ciambellone bicolore.

INGREDIENTI E PROVENIENZE:

Ingredienti impasto chiaro: farina di frumento, zucchero, uova, panna, olio di semi di girasole, yogurt intero, burro, emulsionante: mono di gliceridi in pasta, agente lievitante: baking powder (agenti lievitanti: difosfati, carbonato di sodio; farina di frumento); scorza di limone, rhum, aroma di vaniglia. Ingredienti impasto scuro: farina di frumento, zucchero, uova, panna, olio di semi di girasole, acqua, yogurt intero, cacao in polvere, burro, emulsionante: mono di gliceridi in pasta, agente lievitante: baking powder (agenti lievitanti: difosfati, carbonato di sodio; farina di frumento); scorza di limone, rhum, aroma di vaniglia.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100g di prodotto:

Valori nutrizionali medi per 100 g: Valore energetico (Kcal) 481 (KJ) 2143 - Grassi 25,2 g - di cui saturi 17,8 g - Carboidrati 68,9 g - di cui zuccheri 26,1 g - Proteine 4,5 g - Sale 0,2 g - Fibre 0,3 g

Allergeni presenti:

Di seguito sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo o esterne, da parte dei fornitori terzi.

Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, pistacchi e prodotti derivati.

Cereali contenenti glutine, Mais.

Soia.

Uova, latte e altri derivati.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: friabile ; Colore: bicolore (bianco e nero) ; Sapore: vaniglia e cioccolato.

Caratteristiche microbiologiche:

Carica microbica mesofila <100,000 ufc / g

Coliformi totali <100 ufc / g

Enterobatteriacee <100 ufc / g

Lieviti e muffe <1.000 ufc / g

Stafilococco Aureus <10 ufc / g

Salmonella assente

Imballaggio:

Peso del prodotto 900g

Primo imballo : Pellicola in plastica ed etichetta.

Secondo imballo: scatola contenente 4 ciambelle della stessa tipologia.

Gli imballaggi risultano idonei al contatto con gli alimenti secondo le normative vigenti.

Un pallet contiene 180 pezzi suddivisi in 45 scatole (9 file e 8 colonne).

Lotto:

Corrisponde alla data di produzione (esempio: 19.01.2022). E' un codice numerico che corrisponde al giorno di produzione nel formato: giorno, mese, anno.

Termine minimo di conservazione (TMC):

12 mesi dalla data di produzione.

Modalità di conservazione:

Conservare in congelatore a -18°. Scongellare in frigo e consumare in 4-5 giorni.

Dichiarazione ogm:

ARTISTI DELLA PASTICCERIA S.R.L. non utilizza ingredienti contenenti Organismi Geneticamente Modificati

Dichiarazione trattamenti ionizzanti:

ARTISTI DELLA PASTICCERIA S.R.L. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.

Rintracciabilità:

ARTISTI DELLA PASTICCERIA S.R.L. garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime utilizzate.

Approvazione:

ARTISTI DELLA PASTICCERIA S.R.L. può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.