AttilioServi
· PASTICCERIA EMOZIONALE ·

Scheda tecnica	MARGHERITA “La Soffice” Glassato alla Nocciola
DENOMINAZIONE DI VENDITA	MARGHERITA “La Soffice” Glassato alla Nocciola
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PRODOTTO DA FORNO A LIEVITO NATURALE
CODICE PRODOTTO	MAR001
ALLERGENI PRESENTI	Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati, Frutta a guscio e i loro prodotti (Nocciole e prodotti contenenti nocciole), Latte e prodotti a base di latte, Soia e prodotti a base di soia, Uova e prodotti a base di uova
ALLERGENI POTENZIALI	Il prodotto può contenere tracce di: Arachidi e prodotti a base di arachidi, Altra frutta a guscio, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Senape e prodotti a base di senape
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	60 giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Conservare in un luogo fresco e asciutto
PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE	Servi Srl

PAESE DI ORIGINE REFERENZA	Italia
ISTRUZIONI D'USO	

LISTA INGREDIENTI

farina di **frumento** tipo 00, **burro** fresco 82% m.g., cioccolato bianco aromatizzato al limone e colorato (zucchero, burro di cacao (27.5%), **latte** intero in polvere, lecitina di **soia**, aroma naturale di limone, e132, e100, aroma naturale di vaniglia) (15,6 %), acqua, tuorli d'**uovo**, zucchero, Lievito naturale (farina di **frumento** tipo 00, acqua) (6,2 %), limone, sciroppo di glucosio, zucchero di canna, sale, farina di **malto**(**ORZO**), estratto di vaniglia

Glassa:
glassa nocciola (albume d'**uovo**, zucchero, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), farina di riso, farina di **nocciole** (6,3 %)) (0,5 %)

In superficie:
granella di **nocciola** (0,1 %), zucchero granella

	100 g	**porzione 750 g**	**AR**	**AR 750 g**	**Assunzioni di riferimento**
Energia	1644 kJ	12330 kJ	19,6 %	146,8 %	8400 kJ
	393 kcal	2948 kcal			2000 kcal
Grassi	22 g	165 g	31,4 %	235,7 %	70 g
di cui grassi saturi	12 g	90 g	60,0 %	450,0 %	20 g
Carboidrati	42 g	315 g	16,2 %	121,2 %	260 g
di cui zuccheri	18 g	135 g	20,0 %	150,0 %	90 g
Fibre	0,8 g	6,0 g			
Proteine	6,4 g	48 g	12,8 %	96,0 %	50 g
Sale	0,37 g	2,8 g	6,2 %	46,2 %	6 g

PACKAGING

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. UE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. UE n. 10/2011 e successive modifiche.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Valori conformi alle GMP

Microrganismi mesofili aerobi:	xx UFC/g
Muffe:	xx UFC/g
Lieviti:	xx UFC/g

PARAMETRI CHIMICI

Valori conformi al Reg/UE 2023/915 e successive modifiche, valori conformi al Reg CE 396/2005 e successive modifiche.

DICHIARAZIONE HACCP

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004. Integrazione Reg. UE 2021/382.

DICHIARAZIONE OGM

Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti da OGM

-- voce non tradotta --

-- voce non tradotta --

PESO E DIMENSIONI

PESO NETTO:	750 g
DIMENSIONI E TOLLERANZE:	yyy cm x yyy cm ± 0,5 cm

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità:	28 g/100g
Ceneri:	xx g/100g s.t.q
Attività dell'acqua (aw):	xxx

CONFEZIONAMENTO