

**CROSTATINE CON CONFETTURA DI ALBICOCCA DA 40 g**  
**“DOLCI NUVOLE”**

*PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO SENZA CONSERVANTI & SENZA COLORANTI*

**1) Ingredienti:**

Farina di **frumento**, confettura di albicocca 25% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche 35%, zucchero, gelificanti: pectina, farina di semi di carrube; succo di limone concentrato, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico), zucchero, grassi vegetali in proporzione variabile (olio di girasole, burro di cacao, olio di cartamo), **uova**, **burro**, **latte** in polvere, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di ammonio, 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 albicocca 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 arancione caratteristica della confettura di albicocca.

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	%	10,5 – 14,5
Attività dell'acqua (Aw)		< 0,70
Grassi (di cui saturi)	%	12,1 ± 1,8 (di cui saturi 3,0 ± 0,8)
Carboidrati (di cui zuccheri)	%	68,5 ± 10,3 (di cui zuccheri 35,9 ± 5,4)
Fibre	%	1,5 ± 0,4
Proteine	%	5,9 ± 0,9
Sale	%	0,76 ± 0,19

**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)
<b>ENERGIA</b>	1725 kJ - 410 kcal	690 kJ - 164 kcal	8%
<b>GRASSI</b>	12,1 g	4,8 g	7%
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	3,0 g	1,2 g	6%
<b>CARBOIDRATI</b>	68,5 g	27,4 g	11%
<b>di cui zuccheri</b>	35,9 g	14,4 g	16%
<b>FIBRE</b>	1,5 g	0,6 g	-
<b>PROTEINE</b>	5,9 g	2,4 g	5%
<b>SALE</b>	0,76 g	0,30 g	5%

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

**6) Confezione ed imballo:**

Confezione: prodotto confezionato con film in polipropilene stampato 30my.

Imballo: cassa americana contenente n° 42 pezzi.

**7) Durata prodotto:** 7 mesi

**8) Condizioni di trasporto e stoccaggio:** temperatura ambiente

**Data:** 12/10/16