



Scheda Tecnica

Autore GRIMALDI
Data di Creazione: 02/07/2013

Data ultima modifica: 11/07/2018

Prodotto 266 IL PANDORO CELL. 750 x 12

Descrizione: Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

Testo: **INGREDIENTI**

Farina di **frumento**, zucchero, **uova** fresche, zucchero, **burro**, lievito naturale (farina di **frumento** - acqua - lievito), emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, **latte** fresco pastorizzato 1,8%, sale, aromi, burro di cacao.

Può contenere frutta a guscio arachidi e soia.

Bustina di zucchero impalpabile (zucchero, amido di **frumento**, aromi).

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g)

Valore Energetico 1690 kJ - 403 kcal

Grassi 19 g di cui Saturi 10 g

Carboidrati 50 g di cui Zuccheri 27 g

Proteine 7,6 g

Sale 0,56 g

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Umidità da: 19,5 % a: 22,5 %

Aw : Max: 0,82

Acidità (ml NaOH 1N/100g) a pH 8,2 da: 1,5 a: 3,5

pH da: 5,0 a: 6,0

Altezza da: 190,0 mm a: 210,0 mm

Peso Medio Min: 750,0g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Batterica Totale - Max: 1.000,0 ufc

Carica Micetica Totale - Max: 100,0 ufc

Enterobacteriaceae - Max: 100,0 ufc

Salmonella spp: Assente/25g

St.aureus: Assente/1g

Ps. aeruginosa: Assente/1g

CARATTERI ORGANOLETICI

Specifici del prodotto con assenza di odori e sapori sgradevoli

SHELF LIFE COMMERCIALE

Circa 9 mesi (se correttamente conservato)

TMC

30 Aprile dell'anno successivo a quello di produzione

NUMERO DI LOTTO

Data di produzione espressa in codice

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco ed asciutto