	SCHEDA TECNICA Tortina farcita con ciliegia e mirtillo senza latte e senza uova	ST 401	REV 4
		PAG 1 di 1	
DATA 12/03/2019	DESCRIZIONE: Restyling pack	RIC	P02048 4
Nome: Tortina Misura Privolat con frutti rossi		RF	

FORMATO: 290g (10.23oz)

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO – ZUCCHERO – FARCITURA ALLA CILIEGIA E MIRTILLO 20% (SCIROPPO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO, PUREA DI CILIEGIA 4%, ZUCCHERO, PUREA DI MIRTILLO 3%, GELIFICANTE: PECTINA, ACIDIFICANTE: ACIDO CITRICO, AROMI) - OLIO DI GIRASOLE – FARINA DI RISO – MIELE 2% – EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI DI ORIGINE VEGETALE, LECITINA DI **SOIA** - FIBRA SOLUBILE DI CICORIA: OLIGOFRUTTOSIO – AGENTI LIEVITANTI: DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO, CARBONATO ACIDO DI AMMONIO – AROMI – SALE.

CLAIM: Senza latte e uova.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

	Per 100 g	Per tortina (48,3g)
ENERGIA	1650 kJ	791 kJ
	392 kcal	188 kcal
GRASSI	13 g	6,3 g
di cui acidi grassi saturi	1,5 g	0,7 g
CARBOIDRATI	63 g	30 g
di cui zuccheri	37 g	18 g
FIBRE*	3,9 g	1,9 g
PROTEINE	3,9 g	1,9 g
SALE	0,22 g	0,11 g

*AOAC 2009.01

Questa confezione contiene 6 tortine.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE	Ambrata
FORMA	Rotonda
CONSISTENZA	Soffice con farcitura
SAPORE	Gusto lievemente agrumato dell'impasto con connotazione decisa di ciliegia e mirtillo della farcitura

PARAMETRI CHIMICO-FISICI:

UMIDITÀ MEDIA: 15%

PESO MEDIO SINGOLO PEZZO: 48,3 g

VALORI MICROBIOLOGICI:

Carica Batt.Tot 32°C	< 5.000 ufc/ g
Coliformi	< 10 ufc / g
E.coli	< 10 ufc / g
Stafilococcus aureus	< 10 ufc / g
Lieviti	< 500 ufc / g
Muffe	< 500 ufc / g
Salmonella	Assente / 25 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE CONSIGLIATO: 140 gg

MODALITA' DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO: Luogo fresco ed asciutto

	TECHNICAL DATA SHEET Milk and egg free cherry and blueberry filled mini-cake	ST 401	REV 4	
		PAG 2 di 1		
DATE 04/03/2019	DESCRIZIONE: Restyling pack	RIC	P02048	4
Nome: Tortina Misura Privolat con frutti rossi		RF		

SIZE: 290 g (10.23oz)

INGREDIENTS: WHEAT FLOUR – SUGAR - CHERRY AND BLUEBERRY FILLING 20% (GLUCOSE-FRUCTOSE SYRUP, CHERRY PUREE 4%, SUGAR, BLUEBERRY PUREE 3%, GELLING AGENT: PECTIN, ACID: CITRIC ACID, FLAVORINGS) – SUNFLOWER OIL - RICE FLOUR – HONEY 2% - EMULSIFIERS: MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS OF VEGETABLE ORIGIN, **SOY** LECITHIN - CHICORY SOLUBLE FIBRE: OLIGOFRUCTOSE - RAISING AGENTS: DISODIUM DIPHOSPHATE, SODIUM HYDROGEN CARBONATE, AMMONIUM HYDROGEN CARBONATE – FLAVORINGS - SALT.

CLAIM: Milk and egg free.

NUTRITION DECLARATION:

	Per 100 g	Per tortina (48.3g)
ENERGY	1650 kJ	791 kJ
	392 kcal	188 kcal
FAT	13 g	6.3 g
of which saturates	1.5 g	0.7 g
CARBOHYDRATE	63 g	30 g
of which sugars	37 g	18 g
FIBRE*	3.9 g	1.9 g
PROTEIN	3.9 g	1.9 g
SALT	0.22 g	0.11 g

*AOAC 2009.01

This package contains 6 mini-cake.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOR	Golden
SHAPE	Round
CONSISTENCY	Soft
FLAVOR	Slightly citrus flavor of the dough with a strong connotation of cherry and cranberry stuffing

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS:

MOISTURE: 15 %

ONE PIECE AVERAGE WEIGHT: 48.3 g

MICROBIOLOGICAL STANDARDS:

Total microbiological count 32°C	< 5.000 ufc / g
Coliforms	< 10 ufc / g
E.coli	< 10 ufc / g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc / g
Yeast	< 500 ufc / g
Mould	< 500 ufc / g
Salmonella	Absent / 25 g

SHELF LIFE: 140 days.

STORAGE RECOMMENDATION: Store in a cool and dry place.

Il file coincide in contenuto e formato con la copia cartacea approvata. Tale documento è archiviato da RF.

Nel caso di diffusione esterna, il presente documento è distribuito in copia non controllata ed è valido al momento della consegna.

ETICHETTATURA ALLERGENI

Fornitore: **COLUSSI SPA**

Denominazione prodotto: **MIS008 Tortina Privolat Ciliegia Mirtillo Misura**

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 1169/11/CE		Presente nel prodotto (ingrediente)	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata) (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	SI	
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei		NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova		NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce		NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi		NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	SI	
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati		NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano		NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape		NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo		NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito		NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini		NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO

Data compilazione: 21.11.19

TIMBRO E FIRMA:

COLUSSI SPA
 Sede Legale: Via G. Spadolini, 5 - 20141 Milano
 Sede Operativa: Via L. da Vinci, 46
 50028 Sambuca V.P. - Tavarnelle V.P. (FI)
 Tel. 055.806741 - Fax 055.8071461
 Partita IVA/C.F. 00163560543

Maria Colussi

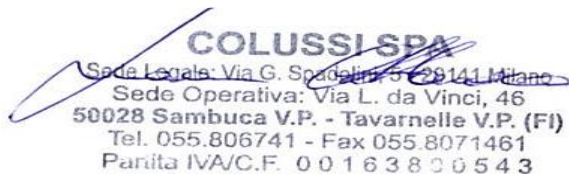
Tavarnelle, 11 Febbraio 2021

Oggetto: Dichiarazione origine materie prime.

Codice Cliente	Prodotto	Ingrediente Principale	Provenienza geografica
MIS008	Tortina Privolat Ciliegia Mirtillo 290g	Farina di Frumento	UE/EXTRA UE

Colussi SpA – Barberino Tavarnelle

RAQI: Luca Cottonaro



COLUSSI SPA
Sede Legale: Via G. Spadolini, 5 • 20141 Milano
Sede Operativa: Via L. da Vinci, 46
50028 Sambuca V.P. - Tavarnelle V.P. (FI)
Tel. 055.806741 - Fax 055.8071461
Partita IVA/C.F. 00163800543

