

	SCHEDA TECNICA Cornetto a lievitazione naturale senza latte e senza uovo	ST 627	REV 6
		PAG 1 di 2	
DATA 20/12/2021	DESCRIZIONE: Cambio formato e CC	RIC	P03019 6
Nome: Cornetto Misura Privolat		RF	

FORMATO: 246 g (8.68 oz) 6 cornetti – 41 g (1.45 oz)

INGREDIENTI: FARINA DI **FRUMENTO** - OLI E GRASSI VEGETALI NON IDROGENATI (GIRASOLE, BURRO DI KARITÈ IN PROPORZIONE VARIABILE) - LIEVITO NATURALE 11% (**FRUMENTO**) – ZUCCHERO - EMULSIONANTI: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI DI ORIGINE VEGETALE, LECITINA DI **SOIA** – SCIROPPO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO - AROMI - FARINA DI **FRUMENTO** MALTATO - GLUTINE DI **FRUMENTO** – SALE.

Può contenere **senape**.

CLAIM: SENZA LATTE E UOVA

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

	Per 100 g	Per cornetto (41 g)
ENERGIA	1787 kJ	742 kJ
	427 kcal	177 kcal
GRASSI	21 g	8,6 g
di cui acidi grassi saturi	7,0 g	2,9 g
CARBOIDRATI	50 g	21 g
di cui Zuccheri	12 g	4,9 g
FIBRE*	3,6 g	1,5 g
PROTEINE	7,7 g	3,2 g
SALE	0,61 g	0,25 g

*AOAC 2009.01 - Questa confezione contiene 6 cornetti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE	Ambrato
FORMA	Tipica del cornetto
CONSISTENZA	Soffice
SAPORE	Gusto lievemente agrumato

PARAMETRI CHIMICO-FISICI:

UMIDITÀ MEDIA: 18 %


PESO MEDIO SINGOLO PEZZO: 41g

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 giorni

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO: luogo fresco e asciutto, non esporre alla luce diretta, temperatura compresa tra 10°C e 25°C

	TECHNICAL DATA SHEET Milk and egg free naturally leavened croissants	ST 627	REV 6	
		PAG 2 di 2		
DATE 20/12/2021	DESCRIPTION: Size and CC update	REC	P03019	6
Name: Cornetto Misura Privolat		RF		

SIZE: 246 g (8.68 oz) 6 croissants – 41 g (1.45 oz)

INGREDIENTS: WHEAT FLOUR – NON-HYDROGENATED VEGETABLE OILS AND FATS (SUNFLOWER, SHEA BUTTER IN VARYING PROPORTIONS) – SOURDOUGH 11% (WHEAT) - SUGAR – EMULSIFIERS: MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS OF VEGETABLE ORIGIN, SOYA LECITHIN – GLUCOSE-FRUCTOSE SYRUP – FLAVOURINGS – MALTED WHEAT FLOUR – WHEAT GLUTEN – SALT.

May contain **mustard**.

CLAIM: MILK AND EGG FREE

NUTRITION DECLARATION:

	Per 100 g	Per croissant (41 g)
ENERGY	1787 kJ	742 kJ
	427 kcal	177 kcal
FAT	21 g	8,6 g
of which saturates	7,0 g	2,9 g
CARBOHYDRATE	50 g	21 g
of which sugar	12 g	4,9 g
FIBRE*	3,6 g	1,5 g
PROTEIN	7,7 g	3,2 g
SALT	0,61 g	0,25 g

*AOAC 2009.01 - This package contains 6 croissants.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOR	Amber
SHAPE	Typical of croissant
CONSISTENCY	Softly
FLAVOR	slightly citrusy

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS:

AVERAGE MOISTURE: 18 %

ONE PIECE AVERAGE WEIGHT: 41g

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 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.

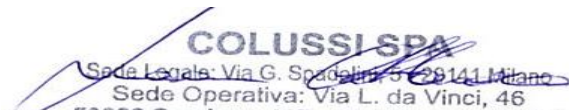
Tavarnelle, 13 Ottobre 2023

Oggetto: Dichiarazione origine materie prime.

Codice Cliente	Prodotto	Ingrediente Principale	Provenienza geografica
MIS017	CORNETTO PRIVOLAT VUOTO 246 g	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

