

	SCHEDA TECNICA Cornetto a lievitazione naturale senza latte e senza uovo con farcitura all'albicocca	ST 624	REV 7
		PAG 1	
DATA 14/12/2021	DESCRIZIONE: Revisione generale	RIC	P03019 6
Nome: Cornetto Misura Privolat albicocca		RF	

FORMATO: 298 g (10.51 oz) 6 cornetti – 49,7 g (1.75 oz)

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO - FARCITURA ALL'ALBICOCCA 26,5% (PUREA DI ALBICOCCA 45% CORRISPONDENTE AL 11.5% DEGLI INGREDIENTI TOTALI, ZUCCHERO, SCIROPPO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO, GELIFICANTE: PECTINA, ACIDIFICANTE: ACIDO CITRICO) - OLI E GRASSI VEGETALI NON IDROGENATI (GIRASOLE, BURRO DI KARITÉ IN PROPORZIONE VARIABILE) - LIEVITO NATURALE (FRUMENTO) 8% – 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 (49.7 g)
ENERGIA	1646 kJ	814 kJ
	392 kcal	194 kcal
GRASSI	15 g	7,5 g
di cui acidi grassi saturi	5,1 g	2,5 g
CARBOIDRATI	57 g	28 g
di cui Zuccheri	28 g	14 g
FIBRE*	2,9 g	1,4 g
PROTEINE	5,8 g	2,9 g
SALE	0,45 g	0,22 g

*AOAC 2009.01 - Questa confezione contiene 6 cornetti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE	Ambrato
FORMA	Tipica del cornetto
CONSISTENZA	Soffice
SAPORE	Gusto lievemente agrumato con farcitura all'albicocca

PARAMETRI CHIMICO-FISICI:

UMIDITÀ MEDIA: 18%

PESO MEDIO SINGOLO PEZZO: 49.7g

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

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.

	TECHNICAL DATA SHEET Milk and egg free naturally leavened croissants with apricot jam	ST 624	REV 7
		PAG 2	
DATE 14/12/2021	DESCRIPTION: General revision	REC	P03019 6
<i>Nome:</i> Cornetto Misura Privolat albicocca		RF	

SIZE: 298 g (10.51 oz) 6 croissants – 49,7 g (1.75 oz)

INGREDIENTS: WHEAT FLOUR – APRICOT FILLING 26.5% (APRICOT PURÉE 45% CORRESPONDING TO 11.5% OF TOTAL INGREDIENTS, SUGAR, GLUCOSE-FRUCTOSE SYRUP, GELLING AGENT: PECTIN, ACID: CITRIC ACID) – NON-HYDROGENATED VEGETABLE OILS AND FATS (SUNFLOWER, SHEA BUTTER IN VARYING PROPORTIONS) – SOURDOUGH (**WHEAT**) 8% – 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: EGG AND MILK FREE

NUTRITION DECLARATION:

	Per 100 g	Per croissant (49.7g)
ENERGY	1646 kJ	814 kJ
	392 kcal	194 kcal
FAT	15 g	7,5 g
of which saturates	5,1 g	2,5 g
CARBOHYDRATE	57 g	28 g
of which sugar	28 g	14 g
FIBRE*	2,9 g	1,4 g
PROTEIN	5,8 g	2,9 g
SALT	0,45 g	0,22 g

*AOAC 2009.01 - This package contain 6 croissants.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOR	Amber
SHAPE	Typical of croissant
CONSISTENCY	Soft
FLAVOR	Slightly citrusy taste with apricot filling

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS:

AVERAGE MOISTURE: 18%

ONE PIECE AVERAGE WEIGHT: 49.7g

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 / Mould	< 500 ufc / g
Salmonella	Absent / 25 g

SHELF LIFE: 140 days

STORAGE RECOMMENDATION: Store in cool and dry place

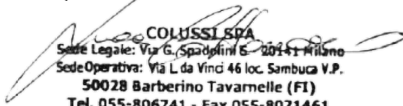
Barberino Tavarnelle, 26 Marzo 2024

Oggetto: Dichiarazione origine materie prime.

Codice Cliente	Prodotto	Ingrediente Principale	Provenienza geografica
MIS009	CORNETTO PRIVOLAT ALBICOCCA 298g	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 loc. Sambuca V.P.
50028 Barberino Tavarnelle (FI)
Tel. 055-806741 - Fax 055-8071461
Partita IVA/C.F. 00163800543

