	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>Cornetto a lievitazione naturale senza latte e senza uovo con farcitura al cioccolato</b>	ST 626	REV 7
		PAG 1	
DATA 14/12/2021	DESCRIZIONE: Revisione generale	RIC	P03019 6
Nome: <b>Cornetto Misura Privolat cioccolato</b>		RF	

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

**INGREDIENTI:** FARINA DI **FRUMENTO** – FARCITURA AL CIOCCOLATO 26,5% (ZUCCHERO; SCIROPPINO DI GLUCOSIO; ACQUA; CIOCCOLATO 10% CORRISPONDENTE AL 2,7% DEL TOTALE INGREDIENTI: CACAO MAGRO, ZUCCHERO, BURRO DI CACAO; OLII VEGETALI: GIRASOLE, CARTAMO, OLIVA IN PROPORZIONI VARIABILI; GELIFICANTE: PECTINA; AROMI) - 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** – SCIROPPINO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO - AROMI - FARINA DI **FRUMENTO** MALTATO - GLUTINE DI **FRUMENTO** – SALE.  
 Può contenere **senape**.

**CLAIM:** SENZA LATTE E UOVA – SENZA LATTOSIO

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:**

	Per 100 g	Per cornetto (49.7 g)
ENERGIA	1694 kJ	834 kJ
	404 kcal	199 kcal
GRASSI	18 g	8,9 g
di cui acidi grassi saturi	5,6 g	2,8 g
CARBOIDRATI	53 g	26 g
di cui Zuccheri	22 g	11 g
FIBRE*	3,1 g	1,5 g
PROTEINE	6.0 g	3.0 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 al cioccolato

**PARAMETRI CHIMICO-FISICI:**

UMIDITÀ MEDIA: 18 %


PESO MEDIO SINGOLO PEZZO: 49,7 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 giorni

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

	<b>TECHNICAL DATA SHEET</b> <b>Milk and egg free naturally leavened</b> <b>chocolate filled croissants</b>	ST 626	REV 7
		PAG 2	
DATE 14/12/2021	DESCRIPTION: General revision	REC	P03019      6
Nome: <b>Cornetto Misura Privolat cioccolato</b>		RF	

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

**INGREDIENTS:** WHEAT FLOUR – CHOCOLATE FILLING 26.5% (SUGAR; GLUCOSE SYRUP; WATER; CHOCOLATE 10% CORRISPONDING TO 2.7% OF TOTAL INGREDIENTS: FAT-REDUCED COCOA, SUGAR, COCOA BUTTER; VEGETABLE OILS: SUNFLOWER, SAFFLOWER, OLIVE IN VARYING PROPORTIONS; GELLING AGENT: PECTIN; FLAVOURINGS) – 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 – LACTOSE FREE

**NUTRITION DECLARATION:**

	Per 100 g	Per croissant (49.7g)
ENERGY	1694 kJ	834 kJ
	404 kcal	199 kcal
FAT	18 g	8,9 g
of which saturates	5,6 g	2,8 g
CARBOHYDRATE	53 g	26 g
of which sugar	22 g	11 g
FIBRE*	3,1 g	1,5 g
PROTEIN	6.0 g	3.0 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 chocolate filling

**CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS:**

AVARAGE MOISTURE: 18%

ONE PIECE AVARAGE 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

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.

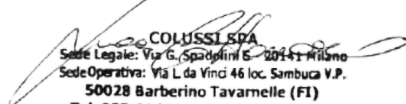
Barberino Tavarnelle, 26 Marzo 2024

Oggetto: Dichiarazione origine materie prime.

Codice Cliente	Prodotto	Ingrediente Principale	Provenienza geografica
MIS016	CORNETTO PRIVOLAT CIOCCOLATO 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

