



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 01 11/05/2017

Pag. 1 di 2

MUFFIN AL CACAO

DENOMINAZIONE DI VENDITA	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO SENZA GLUTINE
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MUFFIN AL CACAO
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Tortino al cacao (4%)
INGREDIENTI	Semilavorato (Amido di mais, zucchero, miele in polvere, emulsionanti (estere lattico dei mono e digliceridi degli acidi grassi, estere propilenglicolo degli acidi grassi, mono e digliceridi degli acidi grassi), amido (patata), farina di mais, fibre vegetali (psyllium), addensanti (guar, xantam gum), agenti lievitanti (sodio pirofosfato, sodio bicarbonato), conservante (potassio sorbato), aroma (vanillina)), UOVA intere pastorizzate, olio di semi di girasole, acqua, cacao amaro in polvere (4%), emulsionante (glicerolo), conservante (sorbato di potassio), vanillina
ALLERGENI	UOVO
PUO' CONTENERE TRACCE DI	LATTE (incluso LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO
CLAIMS	SENZA GLUTINE
CARATTERISTICHE PRODOTTO	PRODOTTO "SENZA GLUTINE" - GLUTINE < 20 ppm (TEST ELISA con anticorpo monoclonale R5, metodo MENDEZ ACCREDITATO)
CODICE PRODOTTO	
CODICE EAN	8057017370222
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	100 GG
VITA MINIMA GARANTITA	80 GG
LOTTO	N° DEL GIORNO DI PRODUZIONE DELL'ANNO + ULTIME DUE CIFRE DELL'ANNO
MODALITA' D'USO	PRODOTTO PRONTO DA MANGIARE
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	IN PIROTTINO DI CARTA E SIGILLATO MEDIANTE BUSTA IN PLASTICA TERMO SALDATA E SISTEMATO CON ALTRI CREMOSI ALL'INTERNO DI VASSOIO DI CARTA IL TUTTO AVVOLTO DA PLASTICA TERMO RETRAIBILE
PESO E DIMENSIONI	60 g
MODALITA' DI DISTRIBUZIONE	IN SCATOLE DI CARTONE



**SCHEDA TECNICA
PRODOTTO**

Rev. 01 11/05/2017

Pag. 2 di 2

VALORI MICROBIOLOGICI	Microrganismi mesofili aerobi	$10^5 \leq x \leq 10^6$ UFC
	<i>E. coli</i> β glucuronidasi positivi	$10 \leq x \leq 10^2$ UFC
	Coliformi totali	$10^2 \leq x \leq 10$ UFC
	Stafilococchi coagulasi positivi	$10 \leq x \leq 10^2$ UFC
	Muffe e Lieviti	$10^3 \leq x \leq 10^4$ UFC
	<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g
VALORI NUTRIZIONALI	Kcal/Kj	458/1915
	Grassi (g)	27
	di cui Acidi grassi saturi (g)	5,5
	Carboidrati (g)	49
	di cui Zuccheri (g)	27
	Proteine (g)	4,2
Sale (g)	0,2	