

		Prodotto e distribuito da DOLCE FOOD S.A.S. Stabilimento sito in Via dei Piani di Monte Savello, 48B - 00041 Albano Laziale (RM) P.IVA 13098601001 REA RM-1424292	
SCHEDA TECNICA PRODOTTO			
COD 0132		STRUDEL MELA PASTA LIEVITA P.F. 50pz	
DENOMINAZIONE PRODOTTO		STRUDEL MELA PASTA LIEVITA P.F. 50pz	
DESCRIZIONE PRODOTTO		PRODOTTO DOLCIARIO PRELIEVITATO DA FORNO. PRODOTTO SURGELATO DA CUOCERE.	
INGREDIENTI		Impasto per croissant (Farina di grano tenero tipo "00", acqua, zucchero, margarina per sfoglia (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, sale, emulsionanti (E471, E322, lecitina di girasole), correttore di acidità: acido citrico, conservante: E202, aromi, coloranti: β-carotene), margarina (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionanti (mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole), sale, acido citrico, aromi, coloranti: β-carotene), miglioratore (glutine di frumento, destrosio, emulsionanti (esteri mono e diacetati tartarici di mono- e di-gliceridi degli acidi grassi), agenti antiagglomeranti (carbonato di calcio), farina di frumento, antiossidanti (acido ascorbico) enzimi (frumento)), zucchero invertito (saccarosio, acqua), lievito di birra, uovo pastorizzato, sale, mono- e di-gliceridi degli acidi grassi, aroma burro (acqua, E414, olio di semi di girasole, propilenglicole, E415, E1518, E471, E422), vanillina, aroma naturale di agrumi), farcia alla crema e mele (preparazione alle mele (mele (85%), acqua, zucchero, amido modificato, correttore d'acidità: acido citrico, conservanti: potassio sorbato, benzoato di sodio, vitamina C, antiossidante: metabisolfito di sodio), crema in polvere (zucchero, amido, latte intero in polvere, latte scremato in polvere, amido modificato, addensante: E407, conservante: E202, aromi, coloranti: beta-carotene, curcumina)	
PARAMETRI SENSORIALI		ASPETTO: PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO COLORE: GIALLO DORATO TENDENTE AL MARRONE CHIARO* ODORE: FRAGRANTE, CARATTERISTICO DEL CROISSANT CALDO, AROMA DI BURRO. ESENTE DA OFF FLAVOURS.* SAPORE: GUSTO DOLCE, AROMA TIPICO DI BURRO. ESENTE DA OFF FLAVOURS.* CONSISTENZA: FRIABILE E SCIOGLIEVOLE* *I parametri contrassegnati sono riferiti al prodotto cotto	
VALORI NUTRIZIONALI		Energia / Energy 289 kcal/ 1211 kJ Grassi / Fat 14,5 g Di cui: acidi grassi saturi / of which: saturated 7,3g Carboidrati / Carbohydrate 35,5 g Di cui: zuccheri / of which: sugars 10,3 g Proteine / Protein 5,4 g Sale / Salt 0,5 g	
SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO		Il prodotto ha una shelf-life di 6 mesi se conservato a idonea temperatura di -18°C. Il prodotto viene venduto in cartoni multistrato idoneamente etichettati e contenenti, all'interno di sacchi trasparenti per alimenti, 50 cornetti dal peso di circa 100g l'uno. Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e s.m.i.	
DICHIARAZIONE O.G.M.		In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati.	
DICHIARAZIONE H.A.C.C.P.		L'attività produttiva dell'azienda è sottoposta ad autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi dell'articolo 5 del Regolamento CE n. 853/2004	
INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI		Cereali contenenti glutine e prodotti derivati PRESENTE Crostacei e prodotti a base di crostacei Uova e prodotti a base di uova PRESENTE Pesce e prodotti a base di pesce POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Arachidi e prodotti a base di arachidi Soia e prodotti a base di soia POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Frutta a guscio e prodotti derivati POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Sedano e prodotti a base di sedano Senape e prodotti a base di senape POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg Lupino e prodotti a base di lupino POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Molluschi e prodotti a base di mollusco	
MODALITA' DI UTILIZZO		Prodotto da consumare previa accurata cottura. Prodotto non destinato al consumatore finale. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore e non può essere ricongelato. Cuocere a 170°C per 25 minuti o fino a completa doratura	

01_STP_Rev_01_112022