



Scheda tecnica

PANETTONE AL CARMELLO E CIOCCOLATO FONDENTE

rev. del 18/12/2024

| | |
|--------------------|---|
| Ingredienti | Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "00" PANETTONE, zucchero, burro , tuorlo d'uovo , acqua, lievito madre, lievito di birra, cioccolato fondente "extra" 20% [cacao 45% min: (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia , aroma naturale)], caramello 2,8%, olio d'arancia, olio al limone, miele, zucchero invertito, malto, enzima, vaniglia, sale. Glassa al cioccolato fondente e scagliette di caramello |
| Allergeni | Glutine, uova, soia e latte Può contenere tracce di uova, latte, semi di sesamo, frutta a guscio, senape e soia. |
| Shelf life: | 5 mesi |

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.
Prodotto da forno soggetto a calo di peso.

CRITERI MICROBIOLOGICI

| | |
|---|-------------------------|
| Conta microbica totale | < 10 ⁴ UFC/g |
| Conta di Stafilococchi coagulasi positivi | < 10 CFU /g |
| Conta di E.coli β-glucuronidasi positiva | < 10 CFU /g |
| Conta di Coliformi | < 10 CFU /g |
| Conta di Bacillus cereus | < 10 CFU /g |
| Conta di lieviti e muffe | < 100 CFU /g |
| Ricerca di Salmonella spp. | assente in 25 g |

CRITERI CHIMICO FISICI

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Aw | < 0,95 |
| Acrilammide | < 300 µg/ kg |
| n ° perossidi | < 10 meq. O2/Kg |
| Aflatossine tot. (B1+B2+G1+G2) | < 4 µg/kg |
| Aflatossina B1 | < 2 µg/kg |
| Ocratossina A | < 3 µg/kg |

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - VALORI MEDI PER 100 G NUTRITIONAL DECLARATION - AVERAGE VALUES FOR 100 G

| | |
|----------------------------|---------------------------|
| ENERGIA | 2110 kJ - 504 kcal |
| GRASSI | 18,0 g |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 4,0 g |
| CARBOIDRATI | 76,0 g |
| DI CUI ZUCCHERI | 15,0 g |
| PROTEINE | 8,5 g |
| FIBRE | 2,2 g |
| SALE | 1,0 g |