



# Scheda tecnica DOLCI DELIZIE AL VINO ROSSO

rev. del 03/04/2023

<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "00", <b>vino</b> rosso primitivo IGP Puglia 2019 ( <b>solfiti</b> ) 15%, olio di semi di girasole alto-oleico, zucchero, agente lievitante (difosfato disodico E450i e carbonato acido di sodio E500ii, amido), olio extravergine di oliva, sale, aroma naturale.
<b>Allergeni</b>	Glutine e solfiti. Può contenere tracce di uova, latte, frutta a guscio, semi di sesamo, soia e senape.
<b>Shelf life:</b>	12 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 <sup>4</sup> 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