

CROSTATINE CON CONFETTURA DI ALBICOCCA DA 240 g
“DOLCI NUVOLE”

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO SENZA CONSERVANTI & SENZA COLORANTI

1) Ingredienti:

Farina di **frumento**, confettura di albicocca 25% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche 35%, zucchero, gelificanti: pectina, farina di semi di carrube; succo di limone concentrato, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico), zucchero, olio di semi di girasole alto oleico, **uova, burro, latte** in polvere, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio; sciroppo di glucosio-fruttosio, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, fruttosio, sale, aromi, aroma naturale. **Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.** *Conservare in luogo fresco e asciutto.*

2) Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: le crostatine devono presentare una forma regolare, uniforme e tipicamente rotonda. Il prodotto è farcito con confettura di albicocca al di sopra della quale sono poste delle strisce di pasta frolla, in modo da formare una griglia.

Colore: la pasta delle crostatine deve essere di colore dorato e la farcitura deve essere di colore arancione caratteristica della confettura di albicocca.

Odore: caratteristico di un prodotto da forno, gradevole, delicato e fragrante.

Sapore: dolce, tipico del prodotto.

Consistenza: il prodotto deve presentarsi friabile, tipico della pasta frolla, e nello stesso tempo morbido e vellutato (caratteristica conferitagli dalla confettura).

3) Caratteristiche chimico-fisiche:

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORI DI RIFERIMENTO
Umidità	%	10,5 – 14,5
Attività dell'acqua (Aw)		< 0,70
Grassi (di cui saturi)	%	11,4 ± 2,3 (di cui saturi 2,1 ± 0,8)
Carboidrati (di cui zuccheri)	%	69,0 ± 13,8 (di cui zuccheri 36,1 ± 7,2)
Fibre	%	1,5 ± 2,0
Proteine	%	6,0 ± 2,0
Sale	%	0,76 ± 0,375

4) Caratteristiche microbiologiche:

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORI DI RIFERIMENTO
Carica microbica totale	U.F.C./g	< 5000
Coliformi	U.F.C./g	< 10
Stafilococchi aurei	U.F.C./g	< 10
Salmonelle	In 25 g	Assenti
Lieviti e muffe	U.F.C./g	< 50

5) Dichiarazione nutrizionale

	VALORI NUTRIZIONALI MEDI		% AR*
	per 100 g	per porzione (40 g)	per porzione (40 g)
ENERGIA	1709 kJ - 406 kcal	684 kJ - 162 kcal	8%
GRASSI	11,4 g	4,6 g	7%
di cui acidi grassi saturi	2,1 g	0,8 g	4%
CARBOIDRATI	69,0 g	27,6 g	11%
di cui zuccheri	36,1 g	14,4 g	16%
FIBRE	1,5 g	0,6 g	-
PROTEINE	6,0 g	2,4 g	5%
SALE	0,76 g	0,30 g	5%

* AR = assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal). La confezione contiene 6 porzioni.

6) Confezione ed imballo:

Confezione: prodotto confezionato con film in polipropilene neutro 25my e contenuto in una vaschetta in cartoncino da 6 pz. racchiusa da film in polipropilene stampato.

Imballo: cartone espositore contenente n° 16 confezioni da 6 pezzi.

7) Durata prodotto: 7 mesi

8) Condizioni di trasporto e stoccaggio: temperatura ambiente

Data: 09/01/19