

SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO

◆ SPECIFICHE PRODOTTO:

Denominazione	PANDORO CLASSICO 750g Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.
Ricetta	Paluani (conforme decreto MI.A.P. del 22 luglio 2005)
Peso	750g, inclusa la bustina di zucchero a velo, prodotto soggetto a calo peso.
Definizione prodotto	Forma tradizionale a tronco di cono con sezione a stella ottagonale, con superficie esterna non crostosa.
Carat. organolettiche	Colore=a varie tonalità, dal giallo-interno al marrone sulla crosta. Sofficità=caratteristica, Sapore/Aroma=dolce-burro-vaniglia.

◆ CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, burro (**latte**) 15% (pari al 20% D.M. 22/7/05), **uova** fresche 14,5%, **latte** fresco intero pastorizzato 5,4%, lievito naturale (**frumento**) 3,8%, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, burro di cacao, sale, aromi.

Ingredienti della bustina di zucchero a velo 8%: zucchero, amido di **frumento**, aromi.

Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.

TMC: 240 giorni, **Modalità di conservazione:** conservare in luogo fresco ed asciutto, non esporre ai raggi del sole.

Paluani S.p.A. Via dell'Artigianato, 18 37062 Dossobuono di Villafranca (Vr).



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	Valori medi per 100g	% AR (*) x 100g
Energia	1622 kJ/387 kcal	19%
Grassi	16,8 g	24%
di cui: acidi grassi saturi	11,4 g	57%
Carboidrati	50,8 g	20%
di cui: zuccheri	24,6 g	27%
Fibre	1,9 g	
Proteine	7,2 g	14%
Sale	0,52 g	9%

(*) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

CHIMICO – FISICHE

Altezza (min in cm)	16
Umidità	22% ± 3
pH	5,5 ± 0,5
Acidità	0,265 ± 0,065
Aw	< 0,875

MICROBIOLOGICHE

C.B.T.	< 5.000 UFC/g	Lieviti e Muffe	< 50 UFC/g
Enterobatteri	< 10 UFC/g	Stafilococco	Assente /g
Salmonelle	Assente in 25g		

◆ ALTRE INFORMAZIONI

NO-OGM: Prodotto certificato con ingredienti NO OGM (soia, mais e derivati) secondo quanto previsto dal Reg. CE 1829 e 1830/2003.

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLO: Il prodotto viene confezionato in materiale idoneo al contatto alimentare in conformità alle leggi vigenti. Sulla confezione vengono riportate le varie indicazioni previste per legge.

CERTIFICAZIONI: ISO 9001:08, BRC/GSFS, IFS, ISO 22005 (filiera del latte fresco italiano), NO-OGM.

Preparato da RCQ

Approvato da DST