

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PAN COOKIES ALLA NOCCIOLA



PRODOTTO	PAN COOKIES ALLA NOCCIOLA		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale		
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Cortile Ammirati, 20 – San Giuseppe Vesuviano (Na)		
CARATTERISTICHE	Prodotto lavorato con metodi artigianali tradizionali ottenuto da materie prime selezionate		
ELENCO INGREDIENTI	<p>Farina di FRUMENTO, BURRO, acqua, zucchero, COOKIES al cacao 15% sul totale del prodotto (Farina di FRUMENTO, BURRO, zucchero, cacao, vaniglia Bourbon), LIEVITO MADRE, TUORLO d'uovo pastorizzato categoria A, miele di acacia, cacao, sale, vaniglia Bourbon. Crema alla NOCCIOLA [glucosio, acqua, zucchero, destrosio, olio di palma, pasta di NOCCIOLA (100% NOCCIOLE - 8% sul totale del prodotto), rhum, sale.</p> <p>Decorazione: COOKIES al cacao (Farina di FRUMENTO, BURRO, zucchero, cacao, vaniglia Bourbon), cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), NOCCIOLE campane tostate).</p>		
ALLERGENI (Reg UE 1169/2011)	<p>Derivati dei cereali contenenti glutine, derivati del latte, soia, frutta a guscio e prodotti a base di uova.</p> <p>Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche arachidi.</p>		
OGM	Prodotto con ingredienti privi di OGM		
TMC	120 giorni dalla data di produzione		
MODALITA' DI UTILIZZO	Aprire la confezione e consumare il prodotto dopo circa 10 min		
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore. Si consiglia di consumare il prodotto nel più breve tempo possibile, in quanto non contiene conservanti.		
IMBALLO	Confezione da 1000 gr		
PALLETTIZZAZIONE	8 ct x 5 strati		
CODICE EAN	7427119292615		
TRASPORTO	Automezzo coibentato autorizzato		
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)	Valore energetico	388/1624	Kcal/kJ
	Grassi	11,6	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	8,9	g
	Carboidrati	63,3	g
	Di cui Zuccheri	29	g
	Proteine	6,9	g
	Sale	0,2	g
	Fibre	1,5	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale	<10 ⁵	UFC/gr
	Coliformi totali	<10 ²	UFC/gr
	Escherichia coli	<10 ²	UFC/gr
	Stafilococchi coag.+	Assenti	UFC/gr
	Salmonella Spp	Assente	UFC/25gr
	Listeria monocytogenes	Assente	UFC/25gr