

BIASETTO

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO : CIAMBELLA Codice prodotto : 10000601	PRODUCT SPECIFICATION : CIAMBELLA Reference code : 10000601
--	--

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE 01/07/2025	REVISIONE / VERSION DATE 05
--	---------------------------------------

DENOMINAZIONE PRODOTTO Un impasto di lievito madre bianco, arricchito da gocce di cioccolato fondente, glassa con amaretto dolce alle mandorle.	TRADE NAME A white mother yeast dough, enriched with dark chocolate chips, icing with sweet almond amaretto.
---	--

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

ITALIANO	farina di FRUMENTO, BURRO fresco, tuorlo d'UOVO fresco, gocce di cioccolato (11%) (zucchero, pasta di cacao (42%), burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA no OGM, vaniglia naturale), lievito naturale (contiene GLUTINE), zucchero, miele di acacia, vaniglia naturale, sale, malto d'ORZO. Glassa: MANDORLE, albume d'UOVO fresco, zucchero, trealosio: glucosio, farina di mais, amido di mais, fecola di patate, sale
ENGLISH	WHEAT flour, fresh BUTTER, fresh EGGS yolk, chocolate chips (11%) (sugar, cocoa paste (42%), cocoa butter, emulsifier: non-GMO SOY lecithin, vanilla natural), natural yeast (contains GLUTEN), sugar, acacia honey, natural vanilla, salt, BARLEY malt. Frosting: ALMONDS, fresh EGG white, sugar, trehalose: glucose, maize flour, maize starch, potato starch, salt.

PESO ETICHETTA / DECLARED WEIGHT: 400 g.

EAN CODE : /

UPC CODE: /

ALLERGENI / ALLERGENS:

	PRESENTE	CC*
<i>Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof</i>	X	
<i>Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof</i>		
<i>Uova e derivati /Eggs and products thereof</i>	X	
<i>Pesce e derivati / Fish and products thereof</i>		
<i>Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof</i>		X
<i>Soia e derivati /Soybeans and products thereof</i>	X	
<i>Latte e derivati / Milk and products thereof</i>	X	
<i>Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof</i>	X	
<i>Sedano e derivati / Celery and products thereof</i>		
<i>Senape e derivati / Mustard and products thereof</i>		X
<i>Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof</i>		X
<i>Residuo in SO₂>10 mg/Kg o 10 mg/l /SO₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l</i>		
<i>Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof</i>		
<i>Molluschi e prodotti a base di mollusco / Mollusco and products thereof</i>		

BIASETTO

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING:

Imballo primario / Primary pack	Contenitore in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	6 pz / pcs	63 X 43 X 23 h
--	--	------------	----------------

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

Conservare in un luogo fresco e asciutto/ Store in a cool, dry place

T + 21° C	4 mesi	4 months
------------------	--------	----------

SERVING INSTRUCTIONS :

Per una straordinaria degustazione consigliamo di temperare la focaccia per alcune ore in una stanza riscaldata, o vicino ad una fonte di calore. Suggeriamo inoltre di consumarlo in breve tempo per mantenere inalterate le sue uniche caratteristiche organolettiche.	For an extraordinary tasting we recommend you tempering focaccia for a few hours in a heated room, or near a heat source. We also suggest you to consume it in a short time in order to maintain its unique organoleptic characteristics.
--	---

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION :

Imballaggio primario / Primary pack pieces/box	2400 g
Imballaggio secondario / Secondary pack pieces/box	
Cartoni per piano / Box/layer	
Piani per pallet / Layer/pallet	
Cartoni per pallet / Box/pallet	

*Pallet Europeo 80x120 / European pallet 80x120

CRITERI BATTERIOLOGICI / BACTERIOLOGICAL CRITERIA:

<i>Carica batterica a 30° Co numerazione dei microrganismi / Total viable count</i>	u.f.c./g	1.000.000
<i>Coliformi / Total Coliforms</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Escherichia coli β glucoronidasi positivo / Beta-glucuronidase non fermenting</i>	u.f.c./g	<10
<i>Stafilococco coagulasi positivo a 37° C / Coagulase-positive staphylococci</i>	u.f.c./g	100
<i>Bacillus cereus presunto</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Salmonella spp.</i>	u.f.c./g	Assente / Absent
<i>Listeria monocytogenes</i>	u.f.c./g	100