

PRODOTTO	Dolce di Natale con uvetta e cubetti d'arancia canditi 100% vegetale 750g
-----------------	----------------------------------------------------------------------------------

Nome	Dolce di Natale con uvetta e cubetti arancia canditi 100% vegetale. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
Descrizione	Prodotto a lievitazione naturale con uvetta sultanina e scorze d'arancia candite. Ottenuto con lievito naturale prodotto con il sistema della madre. Il prodotto evidenzia un taglio a croce superficiale e ha una crosta di colore marrone dorata in superficie. Al suo interno il prodotto presenta un'alveolatura abbastanza regolare con qualche alveolo di dimensione differente. Il colore dell'impasto cotto è bianco. Il profumo e il sapore sono fortemente caratterizzati dalla frutta candita e dall'uva sultanina.
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", Uva sultanina (15 %), Zucchero di canna, Scorze d'arance calabresi candite (Scorze d'arance calabresi - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) (10%), Lievito naturale (Farina di grano tenero tipo "0", Acqua), Margarina vegetale (Olio di riso - Burro di cacao - Acqua - Olio extravergine di oliva - Sale - Lecitina di girasole - Estratto di rosmarino), Acqua, Bevanda a base di soia alla vaniglia (Acqua - Soia (8%) - Zucchero di canna - Estratto di vaniglia Bourbon - Aroma naturale - Sale marino), Emulsionanti: lecitina di soia , mono- e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Aromi naturali, Aroma naturale di vaniglia. Può contenere latte, uova, senape e frutta a guscio .

Valori nutrizionali medi per: Average nutritional values for:	100g
Energia · Energy (kJ)	1.411
(kcal)	334
Grassi · Fat (g)	8,3
di cui: Acidi grassi saturi · Saturates (g)	3,2
Carboidrati · Carbohydrate (g)	58
di cui: Zuccheri · Sugars (g)	30
Fibre · Fibre (g)	0,7
Proteine · Protein (g)	6,6
Sale · Salt (g)	0,49

REQUISITI FISICI, CHIMICI E MICROBIOLOGICI	
CARICA MICROBICA TOTALE	< 1.000 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 10 ufc/g
STAFILOCOCCO AUREUS	< 10 ufc/g
SALMONELLE	Assenti/25g
MICETI: muffe	< 10 ufc/g
MICETI: lieviti	< 100 ufc/g
AFLATOSSINE: B1; B2; G1; G2	< 2 ppb (sing.)
AFLATOSSINE: B1; B2; G1; G2	< 4 ppb (somma)
OCRATOSSINA A	< 3 ppb
PESTICIDI	Limiti di legge (Regolamento CE 149/2008)
FILTH TEST - METODO AOAC	10 frammenti/50g

TIPOLOGIA AROMI	Aromi naturali
------------------------	----------------

Data di scadenza	5 mesi dalla data di produzione
DECODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE	Il lotto è un numero di 4 cifre. Il primo numero identifica l'anno di produzione (i.e. 1 sta per 2011, 2 per 2012). Le altre 3 cifre indicano la data di confezionamento secondo il calendario giuliano.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Si consiglia di conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto

ALLERGENI		Aggiunta intenzionale	Carry over o Cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine		SI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova		NO	SI
Pesci e prodotti a base di pesci		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia		SI	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		NO	SI
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO	NO
Solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/kg		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape		NO	SI
Lupino e prodotti derivati		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati		NO	NO
OGM	Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato. Per ciascun ingrediente contenuto nel prodotto a voi fornito disponiamo di dichiarazione dei nostri fornitori di provenienza dello stesso da materiale NON geneticamente modificato. Le dichiarazioni dei nostri fornitori sono, su richiesta, a vostra disposizione		
IMBALLAGGIO	L'imballaggio primario del prodotto è un sacchetto in polipropilene conforme alle norme vigenti per la disciplina degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari. Tale idoneità è dalla Vergani periodicamente verificata con prove di migrazione. I contenitori cottura sono costituiti da carta pergamin di pura cellulosa accoppiata in microonda e sono conformi alle norme vigenti per la disciplina degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.		
PRODOTTO	Prodotto in: Via Oristano, 5 - MI		
CONFEZIONATO	Madò Pasticcerie srl (BRAND MELLIOT) P.iva 04270340617 Sede Legale:ede Legale: Viale Volga 129, Fiera del Levante Bari 70132 Sede Operativa:Via acquaro 122, Casal di Principe 81033 (ce) Contatti: Tel 3346521795 Whatsapp 3346521795		