

OLMI & CENTOMO S.R.L.

SCHEMA TECNICA

CODICE 00

**Leggerelle
le tigelle leggere di Nonna Maria**

DEL PRODOTTO

Rev.2 del 07/06/2018

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Prodotto da forno della tradizione modenese – costituito da dischi schiacciati del diametro di circa 9 cm, alti 3-4 mm

INGREDIENTI: Farina di grano tenero 00, latte, strutto, lievito naturale, sale, acqua, agenti lievitanti: carbonato acido di Sodio, bisolfato disodico, amido di mais trattato monopotassico.
Allergeni presenti: Latte e farina di grano

CONSERVAZIONE: Conservare in Frigorifero (da + 2° a + 6°)

TEMPO DI CONSERVAZIONE : 40 gg

PEZZATURA DISPONIBILE: Sacchetti da (8PZ) 240 g

MODALITA' DI TRASPORTO: Camion Frigorifero (da + 2° a + 6°)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Aspetto disco del diametro di circa 9 cm, altezza 3-4 mm
- Colore pasta bianca - dorata
- Odore tipico dei prodotti da forno lievitati
- Sapore delicato, leggermente salato, lievito naturale percepibile
- Consistenza morbida ed elastica

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

- Carica microbica totale - < 100 000 ufc/g
- Enterobacteriaceae - < 10 ufc/g
- Salmonella spp. - assente in 25 g
- Listeria Monocytogenes - assente in 25 g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

- Valore energetico 1259 kj (301 kcal)
- Grassi: 4.9g (1.1 g saturi)
- Carboidrati: 50.7 g
- Zuccheri: 0.45 g
- Proteine: 8.7 g
- Sale: 0.8 g

ALTRE CARATTERISTICHE:

- Prodotto con materie prime di buona qualità ed in buono stato di conservazione.
- Prodotto e confezionato secondo norme di buona fabbricazione.
- Composizione del prodotto conforme alle vigenti norme di legge ed alla ingredientistica sopra riportata.
- Etichettatura conforme alla vigente legislazione.

MARCHIO COMMERCIALE:

OLMI & CENTOMO S.r.l. – Via Emilia, 295 – Anzola dell’Emilia (BO) -