

PASTICCERIA FILIPPI SRL SOCIETA' BENEFIT
Via M. Pasubio 96/a Zanè (VI) Telefon +39 (0)445 314085
Fax +39 (0)445 319993 Nr. TVA 00232140244

COLOMBA CLASICA

Fisa Tehnica

AVO 0103 CL 27/11/2024

Buc EAN 8006215007119 Buc

GREUT NET. 17,63 oz (500 g) 10 Rev.

Apr.

INGREDIENTE:

Ingrediente: Coajă de portocală confiată 23% (coajă de portocală, sirop de glucoză-fructoză, zahăr), făină de GRÂU, UNT, gălbenuș de OU proaspăt de la găini crescute liber, apă, zahăr din trestie, maia naturală (făină de GRÂU, apă), zahăr, albuș de OU, zahăr pudră, miere, MIGDALE 2%, zahăr granulat, făină de orez, ulei de măsline, sare, aromă naturală (păstăi de vanilie), aromă naturală. Poate conține alte NUCI, ARAHIDE, SEMINȚE DE SUSAN, SOIA și MUȘTAR.

Produs de patiserie dospit natural cu glazură (15%)

ALERGENI:

Conține: Gluten, Ouă, Lapte, Nuci.

Poate conține: Arahide, Soia, Nuci,

Muștar, Susan.

Conține: Gluten, Ou, Lapte, Nuci.

Poate conține: Arahide, Soia, Nuci, Muștar, Susan.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI/ Standarde microbiologice:

<1000 UFC/g

Escherichia Coli Beta-Glucuronidază Pozitiv <10 UFC/g

Stafilococi Coagulazici Pozitivi (Staphylococcus

Aureus și alte specii) <10 UFC/z

Salmonella Spp NR/25g

Listeria Monocytogenes NR/25g

Mucegaiuri <100 UFC/g

Drojii/Drojii <100 UFC/g

PARAMETRI CHIMICI/ Standarde chimice:

pH 5,07

Activitatea apei / Activitatea apei 0,87

Umiditate/ Conținut 26,7%

TERMEN DE VALABILITATE ȘI CONDIȚII:

Produsul își menține caracteristicile timp de luni de zile în ambalajul original. A se păstra într-un loc răcoros și uscat. Evitați expunerea directă la lumină și surse de căldură.

Produsul își menține caracteristicile timp de luni de zile în ambalajul original. A se păstra într-un loc răcoros și uscat.

Evitați expunerea la lumina directă a soarelui și la surse de căldură.