

SCHEDA TECNICA ED INFORMATIVA

**PANE DI SANT'ORSO**

**TIPOLOGIA PRODOTTO**

PRODOTTO LIEVITATO : DOLCE DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE . DOLCE DELLA TRADIZIONE VALDOSTANA COME DOLCE DELLA CREDENZA PER LA FIERA DI SANT'ORSO .

**INGREDIENTI :**

FARINA TIPO 00 ,BURRO , TUORLI D'UOVO ,mele candite:(mele, zucchero,acqua,glucosio),Zucchero, LIEVITO MADRE NATURALE ,NOCI, FARINA DI SEGALE , miele di castagno, acqua , sale , alcool esteno .Impastato con acqua lursia.

**MODALITA' DI IMPIEGO**

Prodotto lievitato di largo utilizzo grazie al suo gusto neutro, indicato per la colazione accompagnato da miele confettura o al naturale. Particolarmente gustoso se affettato e scaldato si accompagna a salumi quali lardo o pancetta

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

colore : Dorato

aspetto : Dolce a cupola tipo panettone.Morbido al taglio all'interno alveolato colore leggermente scuro , per la presenza della farina di segale.

**TIPO CONFEZIONE**

Conservato in sacchetto moplefan e confezionato in scatola o incartati. Disponibili g100 e g500. Scatola di cartone riciclato contenente 1 pane di Sant Orso 500g / Cartone contenente 6 pezzi g 500

**TMC ( Termine minimo di conservazione)**

3 mesi dalla produzione se rispettate le modalità di conservazione. Da consumarsi preferibilmente entro la data riportata sull' etichetta

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Conservare in ambiente fresco e asciutto al riparo della luce solare diretta. Evitare gli sbalzi termici  
Temperatura di stoccaggio 15-20 C°

**OGM :**

**Dichiarazione HACCP**

Il prodotto è conforme alle norme stabilite relativamente all'igiene degli alimenti avvalendosi dei principi del'HACCP autorizzazioni sanitarie n. 391-249-1178-377

**RINTRACCIABILITA'**

E' garantita la tracciabilità interna di ogni lotto di produzione

**CERTIFICAZIONI E IDONEITÀ DI PRODOTTI**

il prodotto è	IDONEO	CERTIFICATO
VEGANO	NO	NO
BIOLOGICO	NO	NO
GLUTEN FREE	NO	NO

**VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto**

<b>Valori Energetici</b>	476 kcal /100g
	1935 kjoule/100g
Grassi	29,5 g/100g
grassi saturi	16,1 g /100g
Carboidrati	50,7 g/100g
Zuccheri	29,5 g/100g
Proteine	6,2 g/100g
Sodio	0,2 g/100g

<b>ALLERGENI ALIMENTARI</b> (Allegato II reg. CEE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni)	<b>Presenza certa</b>	<b>Possibile presenza accidentale</b>
Cereali coneneti glutine, vale a dire (farro e grano khorasan), segale,orzo, vana o i loro ceppi ibridati e derivati.	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
uova e prodotti a base di uova	SI	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte ( compreso il lattosio )	SI	SI
Frutta aguscio , cioè mandorle , nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecn, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e derivati	NO	NO
Per 'Si' nella colonna 'Presnza certa' è da intendersi " aggiunta diretta" cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o è costituente di un suo ingrediente ( compresi solventi , diluenti e i supporti per aromi ed additivi )		
Per 'SI' nella colonna 'Possibile presenza Incidentale' è da intendersi " conatminazione crociata" cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano o residui di altre lavorazioni.		

Il presente documento è redatto secondo il Reg CE 1169/2011 al meglio delle nostre conoscenze sulla base della formulazione del prodotto e dei dati ricevuti dai nostri fornitori di materie prime.

Rilasciato in data

01/06/2020

## DIAGRAMMA DI FLUSSO

