

Industria Dolciaria Pattini srl Standard prodotto: PATTINI
Standard Tecnico-Produttivo PLUM CAKE YOGURT FX6 LATTE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Le materie prime, il prodotto finito e la tecnologia di produzione s'intendono conformi alle disposizioni legislative vigenti. IDP srl dichiara di essere in possesso di regolare Autorizzazione Sanitaria relativa alla: "Produzione di Prodotti dolciari da forno" e di aver predisposto un sistema di Autocontrollo come previsto dalla normativa in vigore.

Il plum cake preparato con yogurt con farcitura al latte "Pattini" è una morbida merendina farcita con una crema al latte appositamente studiata. Studi specifici di lunga durata sul prodotto, ci hanno consentito di mettere a punto una crema al latte di altissima qualità con una connotazione organolettica volta a soddisfare i gusti della clientela più giovane; è infatti a questo target di consumatori che si indirizza il prodotto. Il prodotto si caratterizza per un elevato grado di umidità (che si traduce in ottima morbidezza) ed una lunga durata ottenuta senza l'impiego di sostanze chimiche conservanti.

1. Descrizione Tecnica del prodotto

Prodotto dolciario da forno a base di "pasta colata" dalla forma rettangolare con un "rialzo" sulla parte superiore centrale. Colore giallo tipico con farcitura al latte.

Caratteristiche chimico-fisiche		
Parametri	Valori medi – Tolleranze per 100 g	Valori medi per pezzo
Umidità sul prodotto finito	19,0 % $\pm$ 3,0	---
Attività dell'acqua (aw)	$\leq$ 0,80	---
ceneri	1,3 % $\pm$ 0,5	---
proteine	5,8 % $\pm$ 1,0	2,4 g
grassi	18,4 % $\pm$ 3,0	7,7 g
carboidrati	55,5 % $\pm$ 5,0	23,3 g
kcal (per 100 g)	411	173
kJ (per 100 g)	1723	724

Caratteristiche microbiologiche	
parametri	valori
carica batterica totale	< 1500 UFC / g
lieviti	< 100 UFC/ g
muffe	< 100 UFC/ g
coliformi totali	< 10 UFC/ g
stafilococchi pp	< 10 UFC/ g
salmonella	assente / 25 g

Dimensioni	Peso netto medio unitario	Peso netto u.v.
Lunghezza: 85 $\pm$ 3 mm	42 g	252 g
Larghezza: 40 $\pm$ 3 mm		
Altezza: 38 $\pm$ 3 mm		

Industria Dolciaria Pattini srl Standard prodotto: PATTINI
Standard Tecnico-Produttivo PLUM CAKE YOGURT FX6 LATTE

2. Residui dovuti alla lavorazione

Agenti di distacco, lubrificanti, solventi o saponi utilizzati per il lavaggio e la sanificazione degli impianti, sostanze estranee come corpi solidi [metallici e non] e agenti infestanti: *assenti*.

3. Presentazione e difettosità

Il prodotto finito deve presentarsi integro, di forma regolare di colore uguale ai campioni approvati, esente da odori e/o sapori estranei. La confezione deve essere priva di difetti riguardanti grafica, colori e stampa.

4. Shelf life

Il prodotto deve rimanere idoneo, ovvero mantenere le sue caratteristiche originali, se conservato nella propria confezione integra e perfettamente sigillata per un periodo minimo di **mesi 8 (otto)** in luogo fresco ed asciutto.

Confezionamento		
Pirottino	carta termica in pura cellulosa	
Incarto singolo	polipropilene coestruso neutro	20 micron
Vaschetta	cartoncino	
Incarto u.v.	polipropilene coestruso neutro con stampa a colori	30 micron
Cassa esterna	cartone con stampa n. 1 colore	ondulato
Unità di vendita (u.v.): confezione famiglia da n. 6 pezzi confezionati singolarmente		
Unità pallet: cassa da 12 u.v.		

Ingredienti
Farina di grano tenero tipo "00", Zucchero, Oli vegetali (girasole, palma), Crema al Latte 14% [sciroppo di glucosio da frumento, zucchero, grassi vegetali (palma), Latte fresco pastorizzato 9% (corrispondente all'1,25% sul totale degli ingredienti), acqua, aromi, Latte intero in polvere 1,5% (corrispondente allo 0,21% sul totale degli ingredienti), stabilizzanti: amido di riso, pectina], Uova, Yogurt 6%, Tuorlo d'uovo, Latte fresco pastorizzato, Proteine del latte, Agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; Sale, Aromi. Può contenere tracce di soia e frutta a guscio.

Rev. 1 del 12 aprile 2007

Il presente standard può essere soggetto a variazioni successive.
Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di
IDP srl - Vietata ogni divulgazione.

Redatto ed approvato da RQ:



Verificato da AU:

