

Nome commerciale del prodotto:	Amaretti soffici al cacao	
Marchio	Antica Pasticceria Jole	
Definizione del prodotto	Prodotto dolciario da forno senza glutine .	
Composizione / Ingredienti:	ingredienti: ZUCCHERO - MANDORLE D'ALBICOCCHHE 34% CACAO IN POLVERE 12% - BIANCO D' UOVO - MANDORLE 2% - PUÒ CONTENERE TRACCE DI ALTRA FRUTTA SECCA IN GUSCIO E DI SOLFITI.	
Allergeni:	bianco d'uovo, mandorle	
Può contenere tracce di:	frutta secca in guscio e solfiti	
Peso Unitario:	20 gr	
Condizioni di conservazione	Mantenere in luogo fresco ed asciutto, prodotto soggetto a calo peso.	
Uso del prodotto e indicazioni per i consumatori	Il consumo del prodotto è sconsigliato per l'alimentazione dei bambini di età inferiore ai 36 mesi	
Modalità di consumo:	da consumarsi tal quale	
Durata (shelf life)	10 mesi	
Aspetto	Forma semisferica	
Dimensioni	Diametro 38 mm (Limiti 25-41 mm); Altezza: 24mm (limiti 21-27)	
Parametri organolettici	<ul style="list-style-type: none"> • Superficie esterna: di colore marrone con presenza di tipiche screpolature dovute alla cottura • aspetto interno: Pasta di colore marrone • consistenza: soffice/morbida • sapore/odore: di mandorle e cacao 	
Processo produttivo:	<ul style="list-style-type: none"> • Miscelatura dei vari ingredienti; • Cottura in forni rotanti; • Raffreddamento naturale (a temperatura e pressione ambiente); • Confezionato singolarmente in PPL BILACCATO NEUTRO 26my per garantire più a lungo la freschezza e la fragranza; • Stoccaggio in magazzino alle adeguate temperature. 	
Parametri microbiologici	CBT	≤ 3000 UFC / g
	Staphylococcus aureus	<100UFC / 1 g
	Salmonella	assente / 25 g
	Lieviti e muffe	≤ 150 UFC / g
	Bacillus Cereus	< 1000 UFC/g
Tabella nutrizionale media per 100gr. di prodotto	Nutriente	Valore (x 100g di prodotto)
	Energia	1730 Kj / 462 Kcal
	Grassi	23g

	Di cui saturi	2,13g
	Carboidrati	42g
	Di cui zuccheri	36g
	Proteine	11
	Sale	0,01g
Modalità di imballaggio:	In cartoni su pallet	
Metodo di trasporto e distribuzione	<p>È possibile il trasporto con qualsiasi automezzo, la distribuzione avviene sia mediante ns. mezzi che tramite fornitori esterni</p> <p>Non necessita di temperatura controllata</p>	