Nome commerciale del prodotto:	Amaretti soffici al caffè		
Marchio	Antica Pasticceria Jole	Antica Pasticceria Jole	
Definizione del prodotto	Prodotto dolciario da forno senza glutine .		
Composizione / Ingredienti:	ingredienti: ZUCCHERO - MANDORLE DI ALBICOCCHE 38% - BIANCO D'UOVO - INFUSO DI CAFFE' 3% - 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		
Aspotto	Forma semisferica		
HSDELLU	T OTTIA SETTISIETICA		
Aspetto Dimensioni	Diametro 38 mm (Limiti 25-4 (limiti 21-27)	41 mm); Altezza: 24mm	
	Diametro 38 mm (Limiti 25-4 (limiti 21-27) • Superficie esterna: presenza di tipiche cottura • aspetto interno: Pasta • consistenza: soffice/m	di colore marrocino con e screpolature dovute alla di colore marroncino	
Dimensioni	Diametro 38 mm (Limiti 25-4 (limiti 21-27) Superficie esterna: presenza di tipiche cottura aspetto interno: Pasta consistenza: soffice/m sapore/odore: dolce /a Miscelatura dei vari inq Cottura in forni rotant Raffreddamento natura pressione ambiente): Confezionato singolari	di colore marrocino con e screpolature dovute alla di colore marroncino orbida amaro di mandorle e caffè gredienti; i; ale (a temperatura e mente in PPL BILACCATO garantire più a lungo la anza;	
Dimensioni Parametri organolettici	Diametro 38 mm (Limiti 25-4 (limiti 21-27) Superficie esterna: presenza di tipiche cottura aspetto interno: Pasta consistenza: soffice/m sapore/odore: dolce /a Miscelatura dei vari ing Cottura in forni rotant Raffreddamento natura pressione ambiente): Confezionato singolare NEUTRO 26my per gereschezza e la fragra Stoccaggio in magazz	di colore marrocino con e screpolature dovute alla di colore marroncino orbida amaro di mandorle e caffè gredienti; i; ale (a temperatura e mente in PPL BILACCATO garantire più a lungo la anza;	
Parametri organolettici Processo produttivo:	Diametro 38 mm (Limiti 25-4 (limiti 21-27) Superficie esterna: presenza di tipiche cottura aspetto interno: Pasta consistenza: soffice/m sapore/odore: dolce /a Miscelatura dei vari ine Cottura in forni rotant Raffreddamento natura pressione ambiente); Confezionato singolare NEUTRO 26my per eschezza e la fragra Stoccaggio in magazz temperature.	di colore marrocino con e screpolature dovute alla di colore marroncino orbida amaro di mandorle e caffè gredienti; i; ale (a temperatura e mente in PPL BILACCATO garantire più a lungo la anza; ino alle adeguate	
Parametri organolettici Processo produttivo:	Diametro 38 mm (Limiti 25-4 (limiti 21-27) Superficie esterna: presenza di tipiche cottura aspetto interno: Pasta consistenza: soffice/m sapore/odore: dolce /a Miscelatura dei vari ing Cottura in forni rotant Raffreddamento natura pressione ambiente): Confezionato singolare NEUTRO 26my per generature dei vari ing Stoccaggio in magazza temperature. CBT	di colore marrocino con e screpolature dovute alla di colore marroncino orbida amaro di mandorle e caffè gredienti; i; ale (a temperatura e mente in PPL BILACCATO garantire più a lungo la anza; ino alle adeguate ≤ 3000 UFC / g	
Parametri organolettici Processo produttivo:	Diametro 38 mm (Limiti 25-4 (limiti 21-27) Superficie esterna: presenza di tipiche cottura aspetto interno: Pasta consistenza: soffice/m sapore/odore: dolce /a Miscelatura dei vari ing Cottura in forni rotant Raffreddamento natura pressione ambiente); Confezionato singolara NEUTRO 26my per generature dei vari magazz temperature. CBT Staphylococcus aureus	di colore marrocino con e screpolature dovute alla di colore marroncino orbida amaro di mandorle e caffè gredienti; i; ale (a temperatura e mente in PPL BILACCATO garantire più a lungo la anza; ino alle adeguate ≤ 3000 UFC / g <100UFC / 1 g	
Parametri organolettici Processo produttivo:	Diametro 38 mm (Limiti 25-4 (limiti 21-27) Superficie esterna: presenza di tipiche cottura aspetto interno: Pasta consistenza: soffice/m sapore/odore: dolce /a Miscelatura dei vari ing Cottura in forni rotant Raffreddamento natura pressione ambiente): Confezionato singolare NEUTRO 26my per generature and fragra Stoccaggio in magazza temperature. CBT Staphylococcus aureus Salmonella	di colore marrocino con e screpolature dovute alla di colore marroncino orbida amaro di mandorle e caffè gredienti; i; ale (a temperatura e mente in PPL BILACCATO garantire più a lungo la anza; ino alle adeguate ≤ 3000 UFC / g <100UFC / 1 g assente / 25 g	
Parametri organolettici Processo produttivo: Parametri microbiologici	Diametro 38 mm (Limiti 25-4 (limiti 21-27) Superficie esterna: presenza di tipiche cottura aspetto interno: Pasta consistenza: soffice/m sapore/odore: dolce /a Miscelatura dei vari ing Cottura in forni rotant Raffreddamento natura pressione ambiente): Confezionato singolare NEUTRO 26my per generature. Stoccaggio in magazze temperature. CBT Staphylococcus aureus Salmonella Lieviti e muffe Bacillus Cereus	di colore marrocino con e screpolature dovute alla di colore marroncino orbida amaro di mandorle e caffè gredienti; i; ale (a temperatura e mente in PPL BILACCATO garantire più a lungo la anza; ino alle adeguate ≤ 3000 UFC / g <100UFC / 1 g assente / 25 g ≤ 150 UFC / g <1000 UFC/g	
Parametri organolettici Processo produttivo:	Diametro 38 mm (Limiti 25-4 (limiti 21-27) Superficie esterna: presenza di tipiche cottura aspetto interno: Pasta consistenza: soffice/m sapore/odore: dolce /a Miscelatura dei vari ing Cottura in forni rotant Raffreddamento natura pressione ambiente): Confezionato singolara NEUTRO 26my per of freschezza e la fragra Stoccaggio in magazz temperature. CBT Staphylococcus aureus Salmonella Lieviti e muffe	di colore marrocino con e screpolature dovute alla di colore marroncino orbida amaro di mandorle e caffè gredienti; i; ale (a temperatura e mente in PPL BILACCATO garantire più a lungo la anza; ino alle adeguate ≤ 3000 UFC / g <100UFC / 1 g assente / 25 g ≤ 150 UFC / g	

	Grassi	22g	
	Di cui saturi	0,1g	
	Carboidrati	51g	
	Di cui zuccheri	43g	
	Proteine	10g	
	Sale	0,00g	
Modalità di imballaggio:	In cartoni su pallet		
Metodo di trasporto e	È possibile il trasporto con qualsiasi automezzo, la		
distribuzione	distribuzione avviene sia mediante ns. mezzi che tramite		
	fornitori esterni Non necessita di temperatura controllata		