



Scheda Tecnica
Bisciola della Valtellina

DO
Emissione
Rev. 1.3

LCQ280
20/12/2004
22/09/2022

DEFINIZIONE PRODOTTO		Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Dolce tipico valtellinese.
DESTINAZIONE		Alimentazione umana.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE	Marrone / nocciola
	AROMA - SAPORE	Odore: leggermente acido/dolciastro Sapore: pasta panettone con marcato gusto di frutta secca
	CONSISTENZA	Struttura di media consistenza con alveoli di medio sviluppo, umidità 14%
	PEZZATURA	Formato 750 g: forma tonda diam.170 mm Formato 400 g: forma ovale allungata (250 mm x 80 mm - h 50 mm)
COMPOSIZIONE PRODOTTO	INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo "0"*, uvetta sultanina, fichi, noci, burro, zucchero, lievito naturale 4% (farina di grano tenero tipo "0", acqua), tuorlo d'uovo, miele, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi naturali. *Origine del grano tenero: UE / non UE
	VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto	Energia: 1654 kJ/395 kcal Grassi: 16 g di cui acidi grassi saturi: 5.9 g Carboidrati: 52 g di cui zuccheri: 29 g Fibre: 4.6 g Proteine: 7.4 g Sale: 0.30 g
	Conservanti e/o coloranti:	ASSENTI
	OGM	ASSENTI
CONFEZIONE	TIPO	Prodotto confezionato in sacchetto di polipropilene CAST chiuso con clip. IMBALLO ESTERNO (solo per il formato 750 g): astuccio litografato in cartone accoppiato onda B. Tutti i materiali utilizzati sono idonei al contatto con alimenti.
	DIMENSIONI	Sacchetto: 25 cm x 15 cm Astuccio in cartone: 20 cm x 20 cm x 10 cm
CONTENUTO		400 g e 750 g e
SHELF-LIFE		Termine Minimo di Conservazione = 6 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE		Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto. Tenere lontano da fonti di calore e luce solare diretta. Dopo l'apertura consumare rapidamente.



Allergeni (Regolamento UE 1169/2011)	Presente come ingrediente	Presente nello stesso sito produttivo	Rischio di cross contamination
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	sì	sì	no
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	no	no	no
Presenza di uova e prodotti a base di uova	sì	sì	sì
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	no	no	no
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	no	no	no
Presenza di soia e prodotti a base di soia	no	sì	sì
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	sì	sì	no
Presenza di frutta a guscio	mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>),	no	sì
	nocciole (<i>Corylus avellana</i>),	no	sì
	noci comuni (<i>Juglans regia</i>)	sì	sì
	pistacchi (<i>Pistacia vera</i>)	no	sì
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	no	no	no
Presenza di senape e prodotti a base di senape	no	sì	sì
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	no	sì	sì
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	no	no	no
Lupini e prodotti a base di lupini.	no	sì	sì
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no	no

VIS PER L' AMBIENTE

TIPOLOGIA	COSA E'	DOVE VA
Sacchetto	PLASTICA PP5	Raccolta plastica
Astuccio	CARTA PAP 20	Raccolta carta
Clip sigillo	METALLO C / FE92	Raccolta metallo

Verificare le disposizioni del proprio Comune