



MILANO VEG • italy •
 20128 Milano • via Oristano 5 • tel. 02 2571069 • fax 02
 2576169 • info@milanoveg.com • www.milanoveg.com

PRODOTTO	Dolce di Natale con uva sultanina senza canditi 100% vegetale 750g
DATA AGGIORNAMENTO	14/05/2020

Nome	Dolce di Natale con uva sultanina senza canditi 100% vegetale. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
Descrizione	Prodotto a lievitazione naturale, di forma a fiore, con uvetta sultanina. Ottenuto con lievito naturale prodotto con il sistema della madre. Il prodotto evidenzia un taglio a croce superficiale e ha una crosta di colore marrone dorata in superficie con sfumature di tonalità leggermente differenti. Al suo interno il prodotto presenta un'alveolatura abbastanza regolare con qualche alveolo di dimensione differente. Il colore dell'impasto cotto è paglierino chiaro. Il profumo e il sapore sono fortemente caratterizzati dall'uva sultanina.
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", Uva sultanina (25,5 %), Zucchero di canna, Margarina vegetale (Olio di riso - Burro di cacao - Acqua - Olio extravergine di oliva - Sale - Lecitina di girasole - Estratto di rosmarino), Lievito naturale (Farina di grano tenero tipo "0", Acqua), Acqua, Bevanda a base di soia alla vaniglia (Acqua - Soia (8%) - Zucchero di canna - Estratto di vaniglia Bourbon - Aroma naturale - Sale marino), Lecitina di soia , Emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Aroma naturale, Aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di latte, uova e frutta a guscio

Valori nutrizionali medi per: Average nutritional values for:	100g
Energia · Energy (kJ)	1.247
(kcal)	295
Grassi · Fat (g)	4,3
di cui: Acidi grassi saturi · Saturates (g)	0,8
Carboidrati · Carbohydrate (g)	57
di cui: Zuccheri · Sugars (g)	29
Fibre · Fibre (g)	0,6
Proteine · Protein (g)	6,7
Sale · Salt (g)	0,5

REQUISITI FISICI, CHIMICI E MICROBIOLOGICI	
CARICA MICROBICA TOTALE	< 1.000 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 10 ufc/g
STAFILOCOCCO AUREUS	< 10 ufc/g
SALMONELLE	Assenti/25g
MICETI: muffe	< 10 ufc/g
MICETI: lieviti	< 100 ufc/g
AFLATOSSINE: B1; B2; G1; G2	< 2 ppb (sing.)
AFLATOSSINE: B1; B2; G1; G2	< 4 ppb (somma)
OCRATOSSINA A	< 3 ppb
PESTICIDI	Limiti di legge (Regolamento CE 149/2008)
FILTH TEST - METODO AOAC	10 frammenti/50g

TIPOLOGIA AROMI	Aromi naturali
------------------------	----------------

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	30 aprile dell'anno successivo alla produzione
DECODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE	Il lotto è un numero di 4 cifre. Il primo numero identifica l'anno di produzione (i.e. 1 sta per 2011, 2 per 2012). Le altre 3 cifre indicano la data di confezionamento secondo il calendario giuliano.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Si consiglia di conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto



MILANO VEG • italy •
20128 Milano • via Oristano 5 • tel. 02 2571069 • fax 02
2576169 • info@milanoveg.com • www.milanoveg.com

ALLERGENI	Aggiunta intenzionale	Carry over o Cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	SI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesci e prodotti a base di pesci	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	SI
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/kg	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Lupino e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO
OGM	Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato. Per ciascun ingrediente contenuto nel prodotto a voi fornito disponiamo di dichiarazione dei nostri fornitori di provenienza dello stesso da materiale NON geneticamente modificato. Le dichiarazioni dei nostri fornitori sono, su richiesta, a vostra disposizione	
IMBALLAGGIO	L'imballaggio primario del prodotto è un sacchetto in polipropilene conforme alle norme vigenti per la disciplina degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari. Tale idoneità è dalla Vergani periodicamente verificata con prove di migrazione. I contenitori cottura sono costituiti da carta pergamin di pura cellulosa accoppiata in microonda e sono conformi alle norme vigenti per la disciplina degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.	