



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

PRODOTTO	Dolce veronese vegano 750g (Il peso indicato è comprensivo della bustina di zucchero).
DATA AGGIORNAMENTO	19/05/2020

Nome	Dolce veronese vegano. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
Descrizione	Prodotto a lievitazione naturale, a forma di stella. Ottenuto con lievito naturale prodotto con il sistema della madre. La superficie esterna, non crostosa, è di colore ambrato. Al suo interno il prodotto presenta un'alveolatura fine ed uniforme. Il colore dell'impasto cotto è bianco.
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0", Zucchero di canna, Margarina vegetale (Olio di riso - Burro di cacao - Acqua - Olio extravergine di oliva - Sale - Lecitina di girasole - Estratto di rosmarino), Acqua, Bevanda a base di soia alla vaniglia (Acqua - Soia (8%) - Zucchero di canna - Estratto di vaniglia Bourbon - Aroma naturale - Sale marino), Lievito naturale (Farina di grano tenero tipo "0", Acqua), Lecitina di soia , Sale, Emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Aroma naturale, Aroma naturale di vaniglia. Ingredienti della bustina di zucchero a velo: Zucchero - Amido di frumento (grano) - Aromi. Può contenere tracce di latte, uova e frutta a guscio.

Valori nutrizionali medi per*: Average nutritional values for*:	100g
Energia · Energy	(kJ) 1.290 (kcal) 305
Grassi · Fat (g)	5,2
di cui: Acidi grassi saturi · Saturates (g)	0,7
Carboidrati · Carbohydrate (g)	56
di cui: Zuccheri · Sugars (g)	22
Fibre · Fibre (g)	1,0
Proteine · Protein (g)	8,1
Sale · Salt (g)	0,73

*I valori nutrizionali sono comprensivi della bustina di zucchero

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.	