

SCHEMA TECNICA **TECHNICAL SHEET**

Aggiornata al 30/06/2022 – Updated to 30/06/2022

Pagina - Page 1

Nome Prodotto: Product Name:	Profiteroles cacao 1200g
Codice Prodotto: Product Code:	109



Descrizione: Squisiti bigné farciti di crema (34%) al latte e ricoperti di soffice crema (66%) al cacao e cioccolato. Prodotto congelato.

Ingredienti: Latte scremato reidratato 22%, grassi e oli vegetali (olio di cocco, olio di oliva, burro di cacao) in proporzione variabile, acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, cacao magro in polvere 4%, uova, farina di frumento, tuorlo d'uovo, proteine del latte, cioccolato fondente 0,7% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), albume d'uovo, amido modificato di mais, amido di riso, cacao in polvere 0,3%, amido di frumento, agenti lievitanti: E450(i) - E500(ii), gelificante: E401, sale. Può contenere frutta a guscio, senape.

Description: Exquisite choux pastry filled with milk cream (34%) and topped with soft cocoa and chocolate cream (66%). Frozen product.

Ingredients: Rehydrated skimmed milk 22%, vegetable fats and oils (coconut oil, olive oil, cocoa butter) in varying proportion, water, glucose syrup, sugar, low fat cocoa powder 4%, eggs, wheat flour, egg yolk, milk proteins, dark chocolate 0,7% (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), egg white, modified corn starch, rice starch, cocoa powder 0,3%, wheat starch, raising agents: E450(i) - E501(ii), gelling agent: E401, salt. May contain nuts, mustard.

Allergeni - Allergens	
Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten	Presente - Presence
Crostacei e derivati - Crustaceans and derivatives	
Uova e derivati - Eggs and derivatives	Presente - Presence
Pesci e derivati - Fish and derivatives	
Arachidi - Peanuts	
Soia e derivati - Soya	Presente - Presence
Latte e derivati - Milk and derivatives	Presente - Presence
Frutta secca a guscio - Nuts	Cross Contamination
Semi di sesamo e derivati - Sesame seeds and derivatives	
Sedano e derivati - Celery and derivatives	
Lupini e derivati - Lupins and derivatives	
Mostarda e derivati - Mustard and derivatives	Cross Contamination
Biossido di Zolfo e Solfiti - Sulphur dioxide and sulphites	

DOLCERIA ALBA S.P.A.

SEDE LEGALE: Via Bruno Buozzi, 10 - 10123 Torino (TO)

SEDE AMMINISTRATIVA, COMMERCIALE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

Strada Vicinale delle Cappelletto, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

www.dolceriaalba.it dolceria@dolceriaalba.it

P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.



SCHEMA TECNICA **TECHNICAL SHEET**

Aggiornata al 30/06/2022 – Updated to 30/06/2022

Pagina - Page 2

Valori Nutrizionali medi per 100g Average Nutritional Values for 100g	
Energia - Energy	1438 kJ – 345 kcal
Grassi – Fat	23 g
- di cui saturi / of which saturated	20 g
Carboidrati - Carbohydrates	29 g
- di cui zuccheri / of which sugar	21 g
Proteine - Protein	4,7 g
Sale - Salt	0,28 g

Parametri Qualitativi - Qualitative parameters		
Consistenza - Texture	Colore - Colour	Sapore - Taste
IT - Bigné fragrante Soffice copertura cioccolato latte	IT – Tipico del cacao	IT – Dolce, tipico del cacao e della crema
ENG - Fragrant cream puff Soft cocoa milk cover	ENG – Typical of cocoa	ENG – Sweet, typical of cocoa and cream

Modalità di conservazione - Storage		
Congelatore Freezer	Temperatura Temperature	Shelf life
****/**	(-18 °C / 0 °F)	18 MESI / MONTHS

Modalità di consumo - Serving instructions

Prima del consumo estrarre dal congelatore e lasciare in frigorifero per 8 ore. Non ricongelare. Conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni dallo scongelamento.

Remove from the freezer and place in the fridge approx. 8 hours before eating. Do not re-freeze. Keep in the fridge, and eat within 3 days of defrosting.

Parametri Microbiologici - Microbiological Parameters	
Parametro - Parameter	Valore Limite - Limit
Enterobacteriaceae	< 100 UFC /g
Salmonella spp.	Non rilevato/Not detectable in 25 g
Listeria Monocytogenes	Non rilevato/Not detectable in 25 g

DOLCERIA ALBA S.P.A.

SEDE LEGALE: Via Bruno Buozzi, 10 - 10123 Torino (TO)

SEDE AMMINISTRATIVA, COMMERCIALE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

Strada Vicinale delle Cappellette, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

www.dolceriaalba.it dolceria@dolceriaalba.it

P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.



SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET

Aggiornata al 30/06/2022 - Updated to 30/06/2022

Pagina - Page 3

Imballo Primario - Primary Packaging

Vaschetta in PET sigillata con film termosaldato		PET tray sealed with heat-sealed film	
Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight	Dimensions Size	
1200g	1324g	38,5 x 25 x h 6,5 cm	

Imballo Secondario - Secondary Packaging

Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight	Porzioni Servings per package	Dimensioni Size	EAN code	
1200g	1517g	24	39 x 26 x h 7 cm	8033120551093	

Pallettizzazione - Palletizing

Dimensioni Pallet Pallet Size	Master per piano Master per layer	Piani Totali Total layers	Master totali Master per Pallet	Altezza Pallet Pallet height
80 x 120 cm	9	26	234	200 cm

DOLCERIA ALBA S.P.A.

SEDE LEGALE: Via Bruno Buozzi, 10 - 10123 Torino (TO)

SEDE AMMINISTRATIVA, COMMERCIALE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

Strada Vicinale delle Cappelletto, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

www.dolceriaalba.it dolceria@dolceriaalba.it

P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.

