

DIMENSIONI			STOCCAGGIO
Peso: Gr 110	Formato: Monoporzione	144 ct per pallet	Conservare a -18°C per 18 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a +4°C. per 1-2 giorni e non ricongelare.
Pz 30	Confezione: 344x290x88 mm	8 ct per 18 strati	

SCADENZA
18 mesi dalla data di produzione
METODO DI CONSUMO
Mettere il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 180°C. per 15/20'

COMPONENTI
pasta frolla al cioccolato con crema al cioccolato
NOTE
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Scheda tecnica Rev 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS4003	PASTICCIOTTO CREMA E CIOCCOLATO x 30	8032595162926	Rev. 1 del 02/04/2020

INGREDIENTI
farina di FRUMENTO, crema al cioccolato 30% [acqua, zucchero, tuorlo d'UOVO, LATTE scremato in polvere, sciroppo di glucosio, cacao magro in polvere, amido di riso, margarina (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: E471; sale, aromi), cioccolato fondente 1,4% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA; aroma), amido modificato di mais, proteine del siero di LATTE, aromi, addensanti: E401, E410; sale, emulsionante: lecitina di SOIA], zucchero, crema 9% [acqua, zucchero, tuorlo d'UOVO, LATTE scremato in polvere, sciroppo di glucosio, amido di riso, margarina (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: E471; sale, aromi), amido modificato di mais, proteine del siero di LATTE, addensanti: E401, E410; aromi, sale, emulsionante: lecitina di SOIA], strutto, UOVA, margarina (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: E471; sale, aromi), tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio-fruttosio, agenti lievitanti: E503, E450i, E500ii; aromi, colorante: E160a; sale, amido di mais. Può contenere tracce di: ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO

INGREDIENTS
WHEAT flour, chocolate cream 30% [water, sugar, EGG yolk, skimmed MILK powder, glucose syrup, low-fat cocoa powder, rice starch, margarine (palm fat, sunflower oil, water, emulsifier: E471; salt, flavorings), dark chocolate 1,4% (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin; flavor), modified corn starch, WHEY protein, flavors, thickeners: E401, E410; salt, emulsifier: SOY lecithin], sugar, cream 9% [water, sugar, EGG yolk, skimmed MILK powder, glucose syrup, rice starch, margarine (palm fat, sunflower oil, water, emulsifier: E471; salt, flavorings), modified corn starch, WHEY protein, thickeners: E401, E410; flavorings, salt, emulsifier: SOY lecithin], lard, EGGS, margarine (palm fat, sunflower oil, water, emulsifier: E471; salt, flavors), EGG yolk, glucose-fructose syrup, raising agents: E503, E450i, E500ii; flavorings, colorant: E160a; salt, corn starch. May contain traces of: PEANUTS, NUTS

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	323	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1355	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	13,2	Eggs and product made up of eggs	X
<i>of which saturated fatty acids</i>	5,4	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	44,9	Peanuts and product made up of peanuts	O
<i>in which sugars</i>	20,3	Soy and product made up of soy	X
Proteins	5,5	Mustard and product made up of mustard	
Fiber	1,1	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,09	Shell fruit (ex. almonds,nuts,walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<20 ufc/g	Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
E.coli	<10 ufc/g	Sulfur dioxide and sulfits>10 mg/kg	
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Lupin and products based on lupins	
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto

Kcal	323
Kjoul	1355
Grassi	13,2
<i>di cui saturi</i>	5,4
Carboidrati	44,9
<i>di cui zuccheri</i>	20,3
Proteine	5,5
Fibre alimentari	1,1
Sale	0,09

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Enterobatteriacee	<20 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Stafilococco aureus	<10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

DIMENSIONS

Weight: Gr 110	Format: Single Portion	144 boxes per pallet
Pz 30	Packing: 344x290x88 mm	8 boxex for 18 layers

ELENCO ALLERGENI

X [presente] O [contaminazione crociata]

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	X
Pesce e prodotti a base di pesce	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
Soja e prodotti a base di soja	X
Senape e prodotti a base di senape	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
Sedano e prodotti a base di sedano	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg	
Lupini e prodotti a base di lupini	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

TO PRESERVE

Store at -18°C for 18 months from date of manufacture. Once defrosted store at +4 ° C. for 1-2 days and don't refreeze

SHELF LIFE

18 month from date of manufacture

TO CONSUME

Put the product still frozen in a preheated oven at 180 ° C. for 15-20'

COMPONENTS

chocolate short pastry with chocolate custard

NOTES

This product is OGM free