SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



DOLCE SINFONIA



PRODOTTO	DOLCE SINFONIA - Monoporzione		
CATEGORIA	Prodotto dolciario surgelato		
MERCEOLOGICA			
STABILIMENTO DI	Via S. Maria La Scala – Cortile Ammirati, 30 – San Giuseppe Vesuviano (Na)		
PRODUZIONE			
CARATTERISTICHE	Prodotto ottenuto da materie prime selezionate e lavorato con metodi artigianali tradizionali.		
LISTA INGREDIENTI	Crema alla NOCCIOLA e cioccolato al LATTE [PANNA, cioccolato al LATTE (zucchero, burro		
	di cacao, LATTE in polvere, pasta di cacao, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di		
	SOIA, estratto di vaniglia), NOCCIOLE, gelatina], pan di spagna NOCCIOLA e cacao (BURRO, farina di NOCCIOLA, zucchero, TUORLI d'uovo freschi pastorizzati, ALBUMI d'uovo freschi		
	pastorizzati, cacao, lievito in polvere, sale, vaniglia Bourbon), crema di NOCCIOLA e cacao		
	(zucchero, olio di semi di girasole, cacao magro, NOCCIOLE, LATTE in polvere scremato,		
	emulsionante: lecitina di SOIA, sciroppo di glucosio, aromi).Copertura: Glassa [cioccolato al		
	LATTE (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, pasta di cacao, siero di LATTE in polvere,		
	emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia),burro di cacao, NOCCIOLE, sfogliette		
	croccanti (zucchero, farina di FRUMENTO, olio di girasole, BURRO anidro, LATTOSIO,		
	proteine del LATTE, sale, estratto di malto di ORZO, emulsionante: lecitina di girasole, agente lievitante: carbonato di sodio)]. Logo in cioccolato: pasta di cacao, zucchero, burro di cacao,		
	emulsionante: lecitina di girasole E322, colorante: curcumina E100, grassi vegetali, LATTE intero		
	in polvere, aroma naturale di vaniglia.		
ALLERGENI	Derivati dei cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova, soia, frutta a		
(Reg UE 1169/2011)			
	pistacchi), solfiti e senape.	_	
OGM	Prodotto con ingredienti privi di OGM.		
TMC	12 mesi dalla data di produzione.		
MODALITA' DI UTILIZZO	Prima del consumo tenere il prodotto a una temperatura di 4°C per circa		
	2 ore.		
CONSERVAZIONE	T<-18°C fino al TMC.	0°C <t<4°c max<="" per="" td=""><td>48 ore.</td></t<4°c>	48 ore.
IMBALLO	Confezione da 12 monoporzioni da 100 g.		
CODICE EAN	7427119292455		
PALLETTIZZAZIONE	8 ct x 20 strati.		
TRASPORTO	Automezzo con gruppo termico omologato (ATP) al trasporto di prodotti in regime di		
	temperatura controllata (<-18°C).	100/0050	1/4
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)	Valore energetico	490/2050	Kcal/Kj
	Grassi	32	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	12,1	g
	Carboidrati	45 24	g
	di cui Zuccheri Proteine	8,1	g
	Sale	0,1	g g
	Fibre	0,9	g
CARATTERISTICHE	Carica batterica totale	<10 ⁵	UFC/g
MICROBIOLOGICHE	Coliformi totali	<10 ²	UFC/g
	Escherichia coli	<10 ²	UFC/g
	Stafilococchi coag.+	Assenti	UFC/g
	Salmonella Spp	Assente	UFC/25g
	j Sairrioricila Spp		

Revisione: 03042024