SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



ARMONIA



| PRODOTTO | ARMONIA - TORTA | | | |
|-------------------------------|--|--|-----------|--|
| CATEGORIA | Prodotto dolciario surgelato | | | |
| MERCEOLOGICA | | | | |
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | Via S. Maria La Scala – Cortile Ammirati, 30 – San Giuseppe Vesuviano (Na) | | | |
| CARATTERISTICHE | Prodotto ottenuto da materie prime selezionate e lavorato con metodi artigianali tradizionali. | | | |
| LISTA INGREDIENTI | Bavarese alla NOCCIOLA pralinata [PANNA, LATTE, NOCCIOLA pralinata(NOCCIOLE, zucchero, | | | |
| | acqua), TUORLO, zucchero,gelatina],mousse al cioccolato fondente[PANNA, cioccolato fondente | | | |
| | cacao min.56% (pasta di cacao,zucchero,burro di cacao,emulsionante:lecitina di SOIA,estratto di | | | |
| | vaniglia), LATTE,TUORLO zucchero,gelatina],pan di spagna al cacao(zucchero,UOVA farina di | | | |
| | FRUMENTO,cacao, LATTE,BURRO,sale,bicarbonato di sodio,vaniglia Bourbon),croccantini al | | | |
| | cioccolato al LATTE[cioccolato al LATTE cacao min.32% (zucchero,burro di cacao,LATTE in | | | |
| | polvere,pasta di cacao,siero di LATTE in polvere, emulsionante:lecitina di SOIA),pasta di | | | |
| | NOCCIOLE (100% NOCCIOLE tostate), BURRO, zucchero, farina di FRUMENTO, ALBUME], cremoso | | | |
| | al cioccolato fondente[cioccolato fondente cacao min.56% (pasta di cacao,zucchero,burro di | | | |
| | cacao, emulsionante:lecitina di SOIA,estratto vaniglia),PANNA ,LATTE, TUORLO, zucchero],glassa | | | |
| | al cacao(PANNA ,glucosio, LATTE condensato, gelatina, cacao, zucchero).Logo in cioccolato: pasta | | | |
| | di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole E322, colorante: curcumina | | | |
| ALLEDGEN | E100, grassi vegetali, LATTE intero in polvere, aroma naturale di vaniglia. | | | |
| ALLERGENI | Cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova, soia, frutta a guscio (nocciole). Puo' contenere tracce di altra frutta a guscio (noci, mandorle, pistacchi), arachidi, solfiti e senape. | | | |
| (Reg UE 1169/2011) | | | | |
| 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 | | | |
| | 5 ore. | | | |
| CONSERVAZIONE | T<-18°C fino al TMC. | 0°C <t<4°c ma<="" per="" td=""><td>x 48 ore.</td></t<4°c> | x 48 ore. | |
| IMBALLO | Confezione da 1400 g. | | | |
| CODICE EAN | 7427119292059 | | | |
| PALLETTIZZAZIONE | 8 ct x 22 strati. | | | |
| TRASPORTO | = | Automezzo con gruppo termico omologato (ATP) al trasporto di prodotti in regime di temperatura controllata (<-18°C). | | |
| VALORI NUTRIZIONALI | Valore energetico | 365/1528 | Kcal/Kj | |
| (per 100 g di prodotto) | Grassi | 14,1 | g | |
| | di cui Acidi Grassi saturi | 10,9 | g | |
| | Carboidrati | 53,6 | g | |
| | di cui Zuccheri | 46,5 | g | |
| | Proteine | 5,9 | g | |
| | Sale | 0,1 | g | |
| | Fibre | 0,2 | 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 | |
| | Listeria monocytogenes | Assente | UFC/25g | |

Revisione: 03042024