## **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**



## SINFONIA AL PISTACCHIO



PRODOTTO	SINFONIA AL PISTACCHIO - 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 al cioccolato bianco, PISTACCHIO e torrone[PANNA,cioccolato bianco(zucchero, burro		
	di cacao,LATTE scremato in polvere,grasso di LATTE, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma		
	naturale di vaniglia),pasta di PISTACCHIO pura, granella di torrone (NOCCIOLE, MANDORLE, ALBUME, fecola di patate)],pan di spagna alle MANDORLE (MANDORLE,		
	zucchero, UOVA, BURRO, farina di FRUMENTO), composta di arance (scorza di arancia, succo		
	di arancia, zucchero, sciroppo di glucosio). Copertura: glassa [cioccolato bianco (zucchero, burro		
	di cacao, LATTE scremato in polvere, grasso di LATTE, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma		
	naturale di vaniglia), pasta di PISTACCHIO pura, olio di cocco ], 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), granella di torrone(NOCCIOLE, MANDORLE, ALBUME, fecola di patate)].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.		
	PISTACCHIO 8% sul totale del prodotto.		
ALLERGENI	Derivati dei cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova, soia e frutta a		
(Reg UE 1169/2011)	guscio(nocciole, mandorle, pistacchi) . Può contenere tracce di arachidi, altra frutta a		
	guscio(noci)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	a temperatura di 4°C per circ	ca
	2 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 12 monoporzioni da 100 g.		
CODICE EAN	7427119292417		
PALLETTIZZAZIONE	8 ct x 20 strati.		
TRASPORTO	Automezzo con gruppo termico omologato (ATP) al trasporto di prodotti in regime di		
	temperatura controllata (<-18°C).		T
VALORI NUTRIZIONALI	Valore energetico	373/1564	Kcal/Kj
(per 100 g di prodotto)	Grassi	8,5	g
	di cui Acidi Grassi saturi	6,4	g
	Carboidrati	69	g
	di cui Zuccheri	52	g
	Proteine	12,4	g
	Sale	0,1	g
CADATTERICTICUE	Fibre	0,3 <10 <sup>5</sup>	g UEC/a
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale	<10 <sup>3</sup>	UFC/g
MICROBIOLOGICHE	Coliformi totali Escherichia coli	<10 <sup>2</sup>	UFC/g
			UFC/g
	Stafilococchi coag.+	Assenti	UFC/g UFC/25g
	Salmonella Spp	Assente Assente	·
	Listeria monocytogenes	Assente	UFC/25g

Revisione: 03032025