iMarigliano qualità astigianale

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SFOGLIATELLA SANTA ROSA AL CUCCHIAIO



PRODOTTO	SFOGLIATELLA SANTA ROSA AL CUCCHIAIO - MONOPORZIONE		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	Prodotto dolciario surgelato		
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	Crema di RICOTTA [(RICOTTA, RICOTTA di pecora), zucchero, gocce di		
	cioccolato fondente extra (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante:		
	E322 lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia)], pan di spagna (UOVA fresche		
	pastorizzate, zucchero, farina di FRUMENTO, TUORLI freschi pastorizzati, fecola		
	di patate), marzapane [(zucchero, farina di MANDORLE, sciroppo di glucosio, pasta di PISTACCHIO puro], bagna (acqua, zucchero, limone)aroma naturale di		
	vaniglia.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. PUO' CONTENERE TRACCE DI		
	ARACHIDI, ALTRA FRUTTA A GUSCIO(NOCI, NOCCIOLE) E SENAPE		
ALLERGENI	Derivati del latte, prodotti a base di uova, derivati dei cereali contenenti glutine,		
(Reg UE 1169/2011)	soia, frutta a guscio (mandorle, pistacchi). Può contenere tracce di: arachidi, altra frutta a guscio(noci, nocciole), 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 48="" max="" ore.<="" per="" td=""></t<4°c>		
IMBALLO	Confezione da 12 monoporzioni da gr 90.		
PALLETTIZZAZIONE	8 ct x 19 strati.		
CODICE EAN	7427119292936		
TRASPORTO	Automezzo con gruppo termico omologato (ATP) al trasporto di prodotti in regin		
	di temperatura controllata	<u> </u>	I.,
VALORI NUTRIZIONALI	Valore energetico	488/2042	Kcal/kJ
(per 100 g di prodotto)	Grassi	24,2	g
	Acidi Grassi saturi	10,9	g
	Carboidrati	52,4	g
	Zuccheri	16,6	g
	Proteine	9,4	g
	Sale	0,4	g
CARATTERISTICUE	Fibre	1,6	g
CARATTERISTICHE	Carica batterica totale	<10 ⁵	UFC/gr
MICROBIOLOGICHE	Coliformi totali	<10 ²	UFC/gr
	Escherichia coli		UFC/gr
	Stafilococchi coag.+	Assenti	UFC/gr
	Salmonella Spp	Assente	UFC/25gr
	Listeria monocytogenes	Assente	UFC/25gr

Revisione: 29012025