
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	OROSOLE	

PRODOTTO	OROSOLE - 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	Mousse di RICOTTA (RICOTTA, PANNA, zucchero, gelatina, vaniglia Bourbon),cremoso vaniglia e limone (PANNA, zucchero, TUORLO, olio essenziale di limone, vaniglia Bourbon, gelatina), pan di spagna profumato al limone(farina di FRUMENTO,BURRO, zucchero ,UOVA, vaniglia Bourbon, scorza di limone),mela annurca (mela annurca, zucchero di canna, BURRO, uva sultanina, vaniglia Bourbon, cannella),pan di spagna alle MANDORLE (UOVA, zucchero ,farina di FRUMENTO, farina di MANDORLE, zucchero invertito), glassa al cioccolato bianco[cioccolato bianco(zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto vaniglia),LATTE, glucosio, gelatina, olio di cocco].Logo in cioccolato: pasta di cacao, zucchero, buro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole E322, colorante: E100, olio di palma, burro di karitè, LATTE intero in polvere, aroma naturale di vaniglia.		
ALLERGENI (Reg UE 1169/2011)	Cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova, soia, frutta a guscio(mandorle). Può contenere tracce di arachidi, altra frutta a guscio(noci, nocciole, 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 per max 48 ore.	
IMBALLO	Confezione da 12 monoporzioni da 100 g.		
CODICE EAN	7427119291403		
PALLETTIZZAZIONE	8 ct x 20 strati.		
TRASPORTO	Automezzo con gruppo termico omologato (ATP) al trasporto di prodotti in regime di temperatura controllata (<-18°C).		
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)	Valore energetico	267/1117	Kcal/Kj
	Grassi	8,2	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	6,7	g
	Carboidrati	47,4	g
	Di cui Zuccheri	36,1	g
	Proteine	3,8	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	0,6	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale	<10 ⁵	UFC/g
	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