
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	<b>CHEESECAKE AL PISTACCHIO</b>	

PRODOTTO	<b>CHEESECAKE AL PISTACCHIO - TORTA</b>		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	Prodotto dolciario surgelato		
STABILIMENTO PRODUTTIVO	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 FORMAGGIO fresco [FORMAGGIO fresco, MASCARPONE, UOVA, zucchero, vaniglia Bourbon], biscotto (farina di FRUMENTO, zucchero di canna, FARINA integrale, BURRO, zucchero, UOVA, sale, bicarbonato di sodio, aromi naturali, cannella regina, vaniglia Bourbon) crema al cioccolato bianco e PISTACCHIO [crema al cioccolato bianco (olio di semi di girasole, zucchero, LATTE in polvere, LATTICELLO in polvere, emulsionante: E322 lecitina di girasole, aromi) pasta di PISTACCHIO puro (12% sul totale del prodotto), decorazione (PISTACCHI tostati 2% sul totale del prodotto). 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 (Reg UE 1169/2011)	<b>Cereali contenenti glutine, derivati del latte, frutta a guscio(pistacchi) e prodotti a base di uova. Può contenere tracce di soia, altra frutta a guscio( noci, nocciole e mandorle),senape, solfiti e arachidi.</b>		
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 per max 48 ore.
IMBALLO	Confezione da 1400 g		
PALLETTIZZAZIONE	8 ct x 22 strati.		
CODICE EAN	7427119291830		
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	412/1725	Kcal/kJ
	Grassi	18,6	g
	di cui Acidi Grassi saturi	12,1	g
	Carboidrati	52,7	g
	di cui Zuccheri	39,3	g
	Proteine	8,2	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	0,7	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale	<10 <sup>5</sup>	UFC/g
	Coliformi totali	<10 <sup>2</sup>	UFC/g
	Escherichia coli	<10 <sup>2</sup>	UFC/g
	Stafilococchi coag.+	Assenti	UFC/g
	Salmonella Spp	Assente	UFC/25g
	Listeria monocytogenes	Assente	UFC/25g