

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	

PRODOTTO	CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO - Torta		
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 FORMAGGIO fresco (FORMAGGIO fresco, MASCARPONE,UOVA, zucchero, vaniglia Bourbon),biscotto (farina di FRUMENTO, zucchero di canna,farina integrale, BURRO, zucchero, UOVA, sale, bicarbonato di ammonio,bicarbonato di sodio,aromi naturali, cannella regina, vaniglia Bourbon),gelee di lamponi(polpa di lamponi, zucchero, gelatina),frutti di bosco interi semicanditi [fragole,ribes rossi,more,mirtilli neri,zucchero,sciroppo di glucosio fruttosio(da FRUMENTO),correttore di acidità: succo di limone]. FRUTTI DI BOSCO: 25% 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)	Cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova. Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio(noci, nocciole, mandorle, pistacchi), solfiti, soia 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 5 ore.		
CONSERVAZIONE	T<-18°C fino al TMC.	0°C<T<4°C per max 48 ore.	
IMBALLO	Confezione da 1400 g.		
CODICE EAN	7427119291816		
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	369/1543	Kcal/Kj
	Grassi	18,2	g
	di cui Acidi Grassi saturi	11,9	g
	Carboidrati	42,8	g
	di cui Zuccheri	35,4	g
	Proteine	8,1	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	0,9	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