

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	PELLECCHIELLA	

PRODOTTO	PELLECCHIELLA - 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 al MASCARPONE (MASCARPONE, PANNA, zucchero, TUORLO, gelatina, aromi naturali, vaniglia Bourbon), Pan di spagna al cacao e arancia (BURRO, zucchero, UOVA, fecola di patate, farina di FRUMENTO, farina di MANDORLE, cacao, lievito in polvere, liquore arancia), confettura di albicocca 25% (Albicocca, zucchero, succo di limone, pectina), sciroppo all'arancia (acqua, zucchero, infuso di arancio).Decorazione: Albicocca candita (albicocca, sciroppo di glucosio-fruttosio da frumento, saccarosio, correttore di acidità E330, aromi), gelee all'albicocca (purea di albicocca, zucchero, gelatina).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)	Derivati dei cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova, frutta a guscio (nocciole). Può contenere tracce di arachidi, altra frutta a guscio(noci, nocciole, 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 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	7427119291397		
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	225/943	Kcal/Kj
	Grassi	5,6	g
	di cui Acidi Grassi saturi	3,5	g
	Carboidrati	37,9	g
	di cui Zuccheri	28,1	g
	Proteine	2,4	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	2,2	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