

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	ECLISSI	

PRODOTTO	ECLISSI - MONOPORZIONE		
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	Mousse al cocco (PANNA, polpa di cocco, MASCARPONE, zucchero, ALBUME fresco pastorizzato, gelatina, liquore al cocco), Cremoso cioccolato e cocco [cioccolato fondente cacao min. 56% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), purea di cocco, LATTE, PANNA, TUORLO fresco pastorizzato, farina di cocco, gelatina, liquore al cocco], pasta frolla di nocciola e cacao (BURRO, NOCCIOLE, zucchero, miele di acacia, farina di FRUMENTO, UOVA fresche, cacao, fecola di patate, lievito), glassa [zucchero, LATTE condensato (LATTE, zucchero), acqua, destrosio, burro di cacao], crema NOCCIOLA e cacao (zucchero, olio di semi di girasole, NOCCIOLE, LATTE scremato in polvere, emulsionante: E322). 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 del latte, frutta a guscio(nocciole), prodotti a base di uova e prodotti a base di soia. Può contenere tracce di arachidi, cereali contenenti glutine, altra frutta a guscio (noci, mandorle e 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 pezzi da 100 g.		
CODICE EAN	7427119291465		
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	272/1138	Kcal/kJ
	Grassi	14,3	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	9,5	g
	Carboidrati	31,3	g
	Di cui Zuccheri	24	g
	Proteine	5,9	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	1,1	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/25gr