
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	I TRE CIOCCOLATI	

PRODOTTO	I TRE CIOCCOLATI - TORTA		
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 al cioccolato [PANNA, cioccolato fondente (cacao min.56%, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao,e mulsionante lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), cioccolato al LATTE (cacao min. 32%, zucchero,burro di cacao, LATTE in polvere, pasta di cacao, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), gelatina], pan di spagna al cacao (zucchero, UOVA, farina di FRUMENTO, LATTE, BURRO, sale, bicarbonato di sodio, vaniglia Bourbon), glassa bianca [zucchero, LATTE condensato (LATTE, zucchero), acqua, destrosio, burro di cacao. 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, soia e prodotti a base di uova. Può contenere tracce di frutta a guscio(noci, nocciole, mandorle, pistacchi), arachidi, 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 5 ore.		
CONSERVAZIONE	T<-18°C fino al TMC.		0°C<T<4°C per max 48 ore.
IMBALLO	Confezione da 1400 g		
PALLETIZZAZIONE	8 ct x 22 strati.		
CODICE EAN	7427119291779		
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	458/1916	Kcal/kJ
	Grassi	19,2	g
	di cui Acidi Grassi saturi	13,1	g
	Carboidrati	59,7	g
	di cui Zuccheri	38,2	g
	Proteine	10,8	g
	Sale	0,2	g
	Fibre	0,7	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