
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	MARITONNO CON PANNA	

PRODOTTO	MARITONNO CON PANNA - 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	Pasta brioche: farina di FRUMENTO, tuorlo d' UOVO pastorizzato, BURRO, zucchero, lievito di birra, lievito naturale (contiene FRUMENTO), acqua, UOVA pastorizzate, sale, zucchero invertito.Farcitura: PANNA 32% sul totale del prodotto, zucchero, crema pasticcera(acqua, zucchero, tuorlo d' UOVO pastorizzato, LATTE intero in polvere, farina di FRUMENTO), albume d'UOVA pastorizzato, vaniglia Bourbon. Logo in cioccolato bianco: zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di girasole E322, grassi vegetali, colorante: cacao in polvere, aroma naturale di vaniglia.		
ALLERGENI (Reg UE 1169/2011)	Derivati del latte, prodotti a base di uova, derivati dei cereali contenenti glutine. Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio(noci, nocciole, mandorle, pistacchi),soia, 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 monoporzioni da 100 g.		
CODICE EAN	7427119293049		
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	399/1670	Kcal/Kj
	Grassi	8,4	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	5,4	g
	Carboidrati	68,4	g
	Di cui Zuccheri	51,5	g
	Proteine	12,4	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	0,2	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