

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
	<b>CHARLOTTE AI LAMPONI</b>	

PRODOTTO	CHARLOTTE AI LAMPONI - 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	Pan di Spagna (UOVA,farina di FRUMENTO, TUORLO, fecola di patate),mousse di lamponi (polpa di lamponi 40% sul totale del prodotto,PANNA,zucchero,ALBUME,gelatina,vaniglia Bourbon), cremoso alla vaniglia Bourbon(PANNA, TUORLO, zucchero, gelatina), glassa al lampone (polpa di lamponi 50% sul totale del prodotto,zucchero,glucosio,pectinagelatina),decorazione (more,ribes).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)	<b>Derivati del latte, prodotti a base di uova e derivati dei cereali contenenti glutine. Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio(noci, nocciole, mandorle, pistacchi), soia, solfiti e senape.</b>		
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	7427119291472		
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	309/1293	Kcal/Kj
	Grassi	11,7	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	7,7	g
	Carboidrati	48,9	g
	Di cui Zuccheri	31,2	g
	Proteine	4,6	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	0,3	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale	<10 <sup>5</sup>	UFC/g
	Coliformi totali	<10 <sup>2</sup>	UFC/g
	Escherichia coli	<10 <sup>2</sup>	UFC/g
	Stafilococchi coag.+	Assenti	UFC/g
	Salmonella Spp	Assente	UFC/25g
	Listeria monocytogenes	Assente	UFC/25g