

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	<b>SOFFIO</b>	

PRODOTTO	SOFFIO - 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	Mousse al LATTE [PANNA, MASCARPONE, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), LATTE condensato, zucchero a velo, gelatina alimentare, vaniglia Bourbon] Biscotto al cacao (BURRO, farina di FRUMENTO, zucchero, farina di MANDORLE, UOVA, cacao), crema NOCCIOLA e cacao [[zucchero,olio semi di girasole, NOCCIOLE, cacao magro, LATTE scremato, sciroppo di glucosio, burro di cacao, aromi, estratto vaniglia dalle bacche]. Decorazione: glassa [zucchero, LATTE condensato,(LATTE, zucchero), acqua, cacao, 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)	<b>Cerali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova, soia, frutta a guscio (nocciole, mandorle). Può contenere tracce di altra frutta a guscio(noci, pistacchi), arachidi, 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	7427119291557		
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	315/1318	Kcal/Kj
	Grassi	11,9	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	9,1	g
	Carboidrati	45,5	g
	Di cui Zuccheri	34,2	g
	Proteine	5,5	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	0,9	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