

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
	<b>ZEPPOLA DI SAN GIUSEPPE AL CUCCHIAIO</b>	

PRODOTTO	<b>Zeppola di San Giuseppe al Cucchiaino - Monoporzione</b>		
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	Crema pasticcera(LATTE, PANNA, TUORLI, zucchero, amido di riso, vaniglia Bourbon), crema Chantilly (PANNA, LATTE, zucchero, TUORLI, amido di riso, vaniglia Bourbon), gelee alle amarene(polpa di amarene, zucchero, amido di mais, gelatina) pan di spagna choux ( acqua, farina di FRUMENTO, LATTE, UOVA, ALBUME, farina di MANDORLE, BURRO, sale, zucchero), amarene candite(amarene, zucchero, glucosio, acidificante: acido citrico), 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>Derivati dei cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova, frutta a guscio(mandorle).Può contenere tracce di arachidi, altra frutta a guscio(noci, nocciole, 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	7427119293247		
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	311/1300	Kcal/Kj
	Grassi	10,1	g
	di cui Acidi Grassi saturi	7,4	g
	Carboidrati	48,8	g
	di cui Zuccheri	42,4	g
	Proteine	5,9	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	0,5	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