
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	FIORE DI PESCA	

PRODOTTO	FIORE DI PESCA - 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	Crema Namelaka [MASCARPONE, PANNA, cioccolato bianco (zucchero,burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante:lecitina di SOIA, estratto vaniglia), gelatina animale, vaniglia Bourbon], Frollino al burro (farina di FRUMENTO, zucchero,BURRO,UOVA,vaniglia bourbon), gelee alla pesca gialla (polpa di pesca 20% sul totale del prodotto, zucchero, destrosio, amido di mais,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 dei cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova, soia. Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio(noci, nocciole, mandorle, pistacchi), 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	7427119293179		
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	326/1365	Kcal/Kj
	Grassi	9,9	g
	di cui Acidi Grassi saturi	6,4	g
	Carboidrati	52,1	g
	di cui Zuccheri	42	g
	Proteine	6,5	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	1,4	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