



SCHEDE TECNICHE PRODOTTO



COD. EAN: 8054934445378

NOME	MIGNON ASSORTITI		
CATEGORIA	MONOPORZIONI		
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO		
INGREDIENTI	zucchero, acqua, farina di FRUMENTO , grasso vegetale (palmisto, cocco, palma, girasole, cartamo, burro di shea, riso in proporzioni variabili), oli e grassi parzialmente idrogenati (girasole, palma, cocco), UOVO , amido modificato, grassi vegetali idrogenati: palma; destrosio, ananas, NOCCIOLE , LATTE magro in polvere, pesche, sciroppo di glucosio-fruttosio, cacao, siero di LATTE dolce in polvere, LATTE intero in polvere, LATTOSIO , kiwi, uva, emulsionante: lecitina di SOIA , E471, lecitina di girasole, E472b, E472a; burro di cacao, margarina vegetale (olio di palma, acqua), MANDORLE , cocco rapè, sale, amido di mais, farina di CEREALI maltati, correttori di acidità: fosfato di potassio, acido citrico, citrati di sodio, citrato tricalcico; estratto di malto d' ORZO , gelificante: pectina con difosfato tetrasodico; pasta di cacao, aromi, proteine del LATTE , stabilizzanti: carragenina, acetato di calcio, difosfati, fosfati di sodio, sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa; addensante: alginato di calcio; agente lievitante: carbonato acido di ammonio; coloranti: annatto, carotenoidi, riboflavina, curcumina, caramello, indigotina, estratto di paprika; pasta di NOCCIOLE , succo di albicocca, BURRO , conservante: acido sorbico.		
N. PEZZI UNITA'	35		
PESO NETTO CONFEZIONE	1000g.		
IMBALLO	Scatola in cartone alimentare mm: 400x300xh80		
PALLETTIZZAZIONE	8 confezioni per strato 24 strati per bancale 192 confezioni in totale		
LAVORAZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto dalla miscelazione di ingredienti a freddo, farcitura, abbattimento -25°C, inscatolamento, etichettatura, verifica al metal detector, conservazione in cella -20°C.		
SHELF LIFE, CONSERVAZIONE, CONSUMO	Tempo minimo di conservazione: 12 mesi a -18°C <u>Modalità di conservazione:</u> conservare in congelatore a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. <u>Modalità di consumo:</u> scongelare il prodotto per 3/4 ore a temperatura ambiente oppure in frigorifero +4° per 12/14 ore, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Non ricongelare.		
ALLERGENI	In accordo all'allegato II del Reg.1169/2011 <u>Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati</u> Crostacei e prodotti a base di crostacei Molluschi e derivati <u>Uova e prodotti a base di uova</u> Pesce e prodotti a base di pesce <u>Arachidi e prodotti a base di arachidi</u> <u>Soia e prodotti a base di soia</u> <u>Latte e prodotti derivati</u> <u>Frutta a guscio e derivati</u> Lupino e derivati Sedano e prodotti derivati <u>Senape e prodotti derivati</u> <u>Semi di sesamo e prodotti derivati</u> Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg	Si X X X X X X X X	Come ingrediente Come ingrediente Possibile contaminante Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente Possibile contaminante Possibile contaminante
OGM	Questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate ed è conforme al Regolamento CE n.1829/2003		
TRASPORTO:	Effettuato con automezzi refrigerati (T < - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale Lieviti e muffe Escherichia Coli Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella	<1.000 ufc/g <100 ufc/g <10 ufc/g <100 ufc/g Assente/25g Assente/25g	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Energia KJ – kcal Grassi Totali Acidi grassi saturi Carboidrati Zuccheri Fibre Proteine Sale	1385-331 18g 9g 37g 22g 0.96g 3.9g 0.77g	

