



## SCHEDE TECNICHE PRODOTTO



COD. EAN: 8054934441523

NOME	TORTA FORESTA NERA		
CATEGORIA	TORTE DA BUFFET - CARRELLO		
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO		
INGREDIENTI	zucchero, acqua, farina di <b>FRUMENTO</b> , grassi vegetali idrogenati (palmisti, cocco, girasole, soia, palma, babassu), <b>UOVO</b> , ciliegie, oli e grassi parzialmente idrogenati (girasole, palma, cocco), cacao in polvere, destrosio, sciroppo di glucosio - fruttosio, amido modificato, emulsionanti (E471, lecitina di girasole, lecitina di <b>SOIA</b> , E472e, E472b, E472a), oli e grassi vegetali (palma, palmisti, girasole, cartamo, cocco, burro di shea), <b>LATTE</b> scremato in polvere, siero di <b>LATTE</b> in polvere, succo di amarena, <b>LATTE</b> intero in polvere, sale, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), <b>LATTOSIO</b> , umidificante (glicerolo), stabilizzanti (acetato di calcio, difosfati, fosfati di sodio, carragenina, sciroppo di sorbitolo, fosfato di calcio, difosfato trisodico, solfato di calcio), conservante (sorbato di potassio), aromi, addensante (alginato di calcio, idrossipropilcellulosa),proteine del <b>LATTE</b> , coloranti (antociani, carminio, annatto, caroteni, riboflavina, curcumina, carbonato di calcio), acidificante (acido citrico, fosfato di potassio).		
N. PEZZI UNITA'	1		
PESO NETTO CONFEZIONE	1300g.		
IMBALLO	Scatola in cartone alimentare mm: 290X300Xh100		
PALLETTIZZAZIONE	8 confezioni per strato 22 strati per bancale 176 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: <b>12 mesi a -18°C</b> <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 Uova e prodotti a base di uova 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	Come ingrediente          Possibile contaminante Come ingrediente Come ingrediente Possibile contaminante   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 Coliformi Escherichia Coli Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella	<500.000 ufc/g <300 ufc/g <10 ufc/g <10 ufc/g Assente/25g Assente/25g	
CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE	Energia KJ – kcal Grassi Totali Acidi grassi saturi Carboidrati Zuccheri Fibre Proteine Sale	1168-279 12.9g 7.6g 37.5g 25.8g 0.8g 2.7g 0.3g	