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

PRODOTTO	<b>CERASELLA - 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	Biscotto(NOCCIOLE, ALBUME, zucchero),mousse al cioccolato[cioccolato fondente (cacao min 56%,pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto vaniglia),LATTE, PANNA, gelatina],crema al cioccolato bianco [cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto vaniglia), PANNA, gelatina, vaniglia Bourbon], confettura di amarene (amarene, zucchero, pectina, acidificante :acido citrico), sciroppo(acqua, zucchero, alchermes(alcool,infuso e distillato di spezie, aromi,E120).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 del latte, prodotti a base di uova, soia, frutta a guscio (nocciole). Può contenere tracce di derivati dei cereali contenenti glutine, arachidi, altra frutta a guscio(noci, mandorle, pistacchi), 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	7427119292394		
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	229/958	Kcal/Kj
	Grassi	5,6	g
	di cui Acidi Grassi saturi	3,5	g
	Carboidrati	37,9	g
	di cui Zuccheri	28,1	g
	Proteine	2,4	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	2,2	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