

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	MEDITERRANEA	

PRODOTTO	MEDITERRANEA - 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 di RICOTTA di bufala [RICOTTA, RICOTTA di bufala, PANNA, zucchero, gelatina animale, pasta PISTACCHIO puro, vaniglia Bourbon], mousse al cioccolato fondente [LATTE, cioccolato fondente cacao min 56% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322 lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), PANNA, TUORLI, gelatina animale], cremoso PISTACCHIO [PANNA, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), TUORLI freschi pastorizzati, pasta PISTACCHIO puro, zucchero, gelatina animale], pasta frolla al PISTACCHIO [farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO, pasta PISTACCHIO puro, farina di MANDORLE, UOVA fresche], glassa al PISTACCHIO [zucchero, acqua, LATTE condensato (LATTE, zucchero), destrosio, pasta PISTACCHIO puro, burro di cacao, glucosio, gelatina animale]. Decorazione: [PISTACCHIO, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: E322 lecitina di SOIA, estratto di vaniglia)]. 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)	Derivati dei cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova, soia, frutta a guscio (pistacchi, mandorle). Può contenere tracce di arachidi, altra frutta a guscio(noci, nocciole), 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	7427119291410		
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	282/1178	Kcal/Kj
	Grassi	14,4	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	8,7	g
	Carboidrati	32,1	g
	Di cui Zuccheri	15,9	g
	Proteine	5,3	g
	Sale	0,01	g
	Fibre	1,2	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