

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	SORRENTINO	

PRODOTTO	SORRENTINO - 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	Pasta babà (UOVA, farina di FRUMENTO, BURRO, zucchero, sale), puch al limone (acqua, zucchero, infuso limone), crema di limoni (UOVA, zucchero, BURRO, succo di limone, olio essenziale di limone, vaniglia Bourbon), crema pasticcera(LATTE, zucchero, TUORLO, amido di riso, farina di FRUMENTO, PANNA, vanglia di Bourbon), gelatina all'albicocca (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, succo di albicocca, gelificante: pectina, acidificante:acido citrico, conservante:acido sorbico,aromi). 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)	Cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova. Puo' contenere tracce di arachidi, frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchi), solfiti, soia 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	7427119291281		
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	286/1197	Kcal/Kj
	Grassi	10,6	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	5,7	g
	Carboidrati	36,3	g
	Di cui Zuccheri	27,2	g
	Proteine	8,2	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	2,4	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