

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	CASSATINA SICILIANA	

PRODOTTO	CASSATINA SICILIANA - 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 [(RICOTTA, RICOTTA di pecora), zucchero, gocce di cioccolato fondente extra (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia)], pan di spagna (UOVA fresche pastorizzate, zucchero, farina di FRUMENTO, TUORLI freschi pastorizzati, fecola di patate), marzapane [zucchero, farina di MANDORLA, sciroppo di glucosio, pasta di PISTACCHIO pura, acqua, zucchero, liquore strega (alcol etilico, acqua, piante aromatiche, acqua, zucchero, infuso di zafferano.)].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, frutta a guscio(mandorle, pistacchi). Può contenere tracce di arachidi, altra frutta a guscio(noci, nocciole), 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	7427119291489		
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	399/1670	Kcal/Kj
	Grassi	8,4	g
	di cui Acidi Grassi saturi	5,4	g
	Carboidrati	68,4	g
	di cui Zuccheri	51,5	g
	Proteine	12,4	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	0,2	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