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

PRODOTTO	CILENTANA - TORTA		
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, zucchero, ALBUME, BURRO),crema di RICOTTA [RICOTTA, PANNA, zucchero, NOCI caramellate, gocchine di cioccolato(cacao min.45%,zucchero,pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), gelatina, vaniglia Bourbon],cremoso di fichi bianchi e cioccolato [fichi bianchi, PANNA,LATTE ,cioccolato fondente (cacao min.56%,pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto vaniglia),TUORLO, zucchero, NOCI].Decorazione: fichi bianchi, zucchero. 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 del latte, prodotti a base di uova, soia, frutta a guscio(noci, nocciole). Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, altra frutta a guscio (mandorle, pistacchi), arachidi, 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 5 ore.		
CONSERVAZIONE	T<-18°C fino al TMC.	0°C<T<4°C per max 48 ore.	
IMBALLO	Confezione da 1400 g.		
CODICE EAN	7427119291762		
PALLETTIZZAZIONE	8 ct x 22 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	209/874	Kcal/Kj
	Grassi	8,7	g
	di cui Acidi Grassi saturi	5,6	g
	Carboidrati	27,2	g
	di cui Zuccheri	16,1	g
	Proteine	5,1	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	0,7	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