
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	PISTACIA VERA	

PRODOTTO	PISTACIA VERA - 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	Pan di Spagna alle MANDORLE e PISTACCHIO [(UOVA , zucchero, BURRO, farina di MANDORLE, farina di FRUMENTO, pasta al PISTACCHIO puro (12% sul peso totale del prodotto)],Crema al PISTACCHIO [(PANNA, LATTE, cioccolato bianco, gelatina, TUORLO, zucchero, amido di riso, pasta al PISTACCHIO puro(4 % sul peso totale del prodotto)]. Decorazione (riccioli di cioccolato bianco e PISTACCHIO [cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA), pasta al PISTACCHIO puro e PISTACCHI tostati(2 % sul totale del prodotto)]. 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 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	7427119291908		
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	373/1561	Kcal/Kj
	Grassi	8,2	g
	di cui Acidi Grassi saturi	6,4	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