


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

PRODOTTO	MANILA - TORTA		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	Prodotto dolciario surgelato		
STABILIMENTO PRODUTTIVO	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 di NOCCIOLE (farina di NOCCIOLE, zucchero, ALBUME d'uovo pastorizzato, BURRO, farina di cocco), crema di cocco e RICOTTA [RICOTTA (siero e LATTE), RICOTTA di pecora (siero e LATTE di pecora), RICOTTA di bufala (siero e LATTE di bufala), PANNA, zucchero, pasta al cocco (cocco essiccato 55%, zucchero, destrosio, aromi, sale)], crema di NOCCIOLE e cacao [zucchero, olio vegetale (palma, girasole, karitè, colza), NOCCIOLE, cacao magro, LATTE scremato, sciroppo di glucosio, burro di cacao, aromi, estratto vaniglia dalle bacche], 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, frutta a guscio(nocciole) e prodotti a base di uova. Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, soia, altra frutta a guscio( noci, mandorle, pistacchi),solfiti, senape e arachidi.		
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		
PALLETTIZZAZIONE	8 ct x 22 strati.		
CODICE EAN	7427119292424		
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	358/1498	Kcal/kJ
	Grassi	9,9	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	5,4	g
	Carboidrati	62	g
	Di cui Zuccheri	43,3	g
	Proteine	2,7	g
	Sale	0,2	g
	Fibre	0,3	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