

	SCHEDA TECNICA	
	<b>CHEESECAKE AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO</b>	

PRODOTTO	<b>CHEESECAKE AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO – MONOPORZIONE</b>		
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	Crema di FORMAGGIO fresco [FORMAGGIO fresco, MASCARPONE (crema di LATTE, correttore di acidità: acido citrico), UOVA, zucchero, PISTACCHIO (4,3% sul totale del prodotto), vaniglia Bourbon], biscotto (farina di FRUMENTO, zucchero di canna, farina integrale, BURRO, zucchero, UOVA, sale, bicarbonato di sodio, aromi naturali, cannella regina, vaniglia Bourbon) crema al cioccolato bianco e PISTACCHIO [crema al cioccolato bianco (zucchero, grasso vegetale: palma, girasole e shea, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, vanillina) PISTACCHIO ( 12% sul totale del prodotto), decorazione (PISTACCHI tostati 0,02% 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)	<b>Derivati del latte, derivati dei cereali contenenti glutine, prodotti a base di uova, prodotti a base di soia e frutta secca a guscio(pistacchi).</b> <b>Può contenere tracce di arachidi, altra frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle), solfiti e senape.</b>		
OGM	OGM FREE.		
TMC	12 mesi dalla data di produzione del prodotto.		
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 pezzi da 100 g.		
PALLETIZZAZIONE	8 ct x 20 strati		
CODICE EAN	7427119291588		
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	423/1770	Kcal/kJ
	Grassi	19,5	g
	Di cui acidi grassi saturi	12,9	g
	Carboidrati	53,3	g
	Di cui zuccheri	40,1	g
	Proteine	8,3	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.+	Assente	UFC/g
	Salmonella Spp	Assente	UFC/25g
	Listeria monocytogenes	Assente	UFC/25g