
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	<b>DOLCE SFERA</b>	

PRODOTTO	<b>DOLCE SFERA - Monoporzione</b>		
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	Bavarese alle NOCCIOLE [PANNA,LATTE,TUORLI,pasta NOCCIOLE (NOCCIOLE tostate),zucchero,gelatina],cremoso al cioccolato fondente e caffè' (PANNA,caffè espresso,cioccolato fondente (cacao,zucchero,burro di cacao, estratto di vaniglia)TUORLI,zucchero,caffè'solubile), pan di spagna NOCCIOLA e cacao (BURRO, farina di NOCCIOLA, zucchero, TUORLI d'uovo freschi pastorizzati, ALBUMI d'uovo freschi pastorizzati, cacao, lievito in polvere, sale, vaniglia Bourbon)glassa [zucchero,acqua,LATTE condensato (LATTE, zucchero, destrosio), olio di cocco, gelatina,cacao,glucosio].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, prodotti a base di uova, frutta a guscio(nocciole). Può contenere tracce di derivati dei cereali contenenti glutine, arachidi, altra frutta a guscio(noci, mandorle, pistacchi),soia, solfiti e senape.</b>		
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	7427119291328		
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	486/2035	Kcal/Kj
	Grassi	30,9	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	11,1	g
	Carboidrati	44,2	g
	Di cui Zuccheri	23,2	g
	Proteine	8,1	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	0,9	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