

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	COULANT AL CIOCCOLATO FONDENTE	

PRODOTTO	COULANT AL CIOCCOLATO FONDENTE - Monoporzione		
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	BURRO, UOVA, cioccolato fondente (cacao min 56%, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto vaniglia Bourbon), zucchero invertito, zucchero, farina di FRUMENTO, fecola di patate, cacao, aromi.		
ALLERGENI (Reg UE 1169/2011)	Derivati dei cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova, soia. Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio(noci, nocciole, mandorle, pistacchi), solfiti e senape.		
OGM	Prodotto con ingredienti privi di OGM.		
TMC	12 mesi dalla data di produzione.		
MODALITA’ DI UTILIZZO	Lasciare il coulant nello stampo e riscaldare nel microonde per 45/50 secondi a 400W. Capovolgere il coulant nel piatto da portata, togliere lo stampo e servire.		
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	7427119291632		
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	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 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