

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

PRODOTTO	DUETTO - 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	Biscotto al cioccolato fondente[cioccolato fondente(pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), BURRO, zucchero, ALBUME, TUORLO, farina di FRUMENTO, farina di MANDORLE, vaniglia Bourbon], crema al cioccolato bianco [zucchero, oli vegetali(palma e girasole), siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, LATTOSIO, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi).		
ALLERGENI (Reg UE 1169/2011)	Derivati del latte, prodotti a base di uova, derivati dei cerali contenenti glutine, 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	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	7427119291625		
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	393/1605	Kcal/Kj
	Grassi	16,1	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	13,8	g
	Carboidrati	52,7	g
	Di cui Zuccheri	48,0	g
	Proteine	6,9	g
	Sale	0,2	g
	Fibre	0,6	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