
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	RICOTTA E PERA	

PRODOTTO	RICOTTA E PERA - 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	crema di RICOTTA (RICOTTA 18% sul totale del prodotto, RICOTTA di pecora, PANNA, zucchero, gelatina animale, vaniglia bourbon), biscotto di NOCCIOLE (NOCCIOLE, zucchero, albume d'UOVO fresco pastorizzato, BURRO), composta di pere (pere 21% sul totale del prodotto, zucchero, BURRO, liquori, aromi).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	7427119291700		
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	429/1795	Kcal/kJ
	Grassi	9,8	g
	di cui Acidi Grassi saturi	6,9	g
	Carboidrati	72,4	g
	di cui Zuccheri	41,5	g
	Proteine	12,4	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	0,8	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