
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	<b>INTENSO PIACERE</b>	

PRODOTTO	INTENSO PIACERE - 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	Mousse al cioccolato [cioccolato fondente (cacao,pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), PANNA, LATTE, TUORLO, zucchero,gelatina, olio essenziale di mandarino], crema alla vaniglia (PANNA, LATTE, TUORLO, zucchero,amido di riso, vaniglia Bourbon, gelatina),pan di spagna (zucchero, farina di FRUMENTO, LATTE, BURRO, UOVA, cacao, polvere lievitante(E450i, E500i, amido), sale,vaniglia Bourbon),compostadi mandarini tardivi di Ciaculli (mandarini tardivi di Ciaculli,saccarosio,sciroppo di glucosio,succo di limone), glassa al cacao (zucchero, glucosio, acqua, cacao, LATTE CONDENSATO, gelatina animale),inzuppatura (infuso e distillato di mandarino,acqua, zucchero),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>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.</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	7427119291441		
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	277/1159	Kcal/Kj
	Grassi	10,6	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	7,3	g
	Carboidrati	44,8	g
	Di cui Zuccheri	29,3	g
	Proteine	3,1	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	0,4	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