
	SCHEDA TECNICA	
	SEMIFREDDO MANDORLATO	

PRODOTTO	SEMIFREDDO MANDORLATO		
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	Semifreddo alla NOCCIOLA (PANNA, zucchero, pasta di NOCCIOLE, destrosio, ALBUME d'uovo fresco pastorizzato, TUORLO d'uovo fresco pastorizzato, farina di FRUMENTO, amido di riso), MANDORLE pralinate (MANDORLE, zucchero, glucosio), crema di NOCCIOLA e cacao (zucchero, olio di semi di girasole, NOCCIOLE 10%, LATTE scremato in polvere, cacao in polvere, emulsionante: lecitina di girasole).		
ALLERGENI (Reg UE 1169/2011)	Derivati del latte, derivati dei cereali contenenti glutine, prodotti a base di uova e frutta secca a guscio(nocciole e mandorle). Può contenere tracce di arachidi, altra frutta a guscio (noci, pistacchi), solfiti e senape.		
OGM	OGM FREE.		
TMC	12 mesi dalla data di produzione del prodotto.		
MODALITA’ DI UTILIZZO	Aprire e servire		
CONSERVAZIONE	T<-18°C fino al TMC.	0°C<T<4°C per max 48 ore.	
IMBALLO	Confezione da 10 pezzi da 110 g.		
PALLETTIZZAZIONE	17 ct x 16 strati		
CODICE EAN	7427119292233		
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	365/1529	Kcal/kJ
	Grassi	25	g
	di cui acidi grassi saturi	4,8	g
	Carboidrati	4,8	g
	di cui zuccheri	31,7	g
	Proteine	2,7	g
	Sale	1,1	g
	Fibre	1,4	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale	<10 ⁵	UFC/g
	Coliformi totali	<10 ²	UFC/g
	Escherichia coli	<10 ²	UFC/g
	Stafylococchi coag.+	Assente	UFC/g
	Salmonella Spp	Assente	UFC/25g
	Listeria monocytogenes	Assente	UFC/25g