
	SCHEDA TECNICA	
	SEMIFREDDO PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO	
		

PRODOTTO	SEMIFREDDO PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO – BARATTOLO		
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 al PISTACCHIO [PANNA, ALBUME d'uovo fresco pastorizzato, zucchero, destrosio, pasta di PISTACCHIO puro(6% sul peso totale del prodotto), TUORLO d'uovo fresco pastorizzato, amido di riso, farina di FRUMENTO], Semifreddo al cioccolato fondente [PANNA, zucchero, ALBUME d'uovo fresco pastorizzato, cacao, destrosio, cioccolato fondente 56% cacao min. (Pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), Liquore Maraschino (alcol idrato, aromi naturali)], crema al cioccolato bianco e PISTACCHIO [crema al cioccolato bianco (olio di semi di girasole, zucchero, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, LATTICELLO in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aromi), PISTACCHIO(3% sul peso totale del prodotto)], Pan di Spagna al cacao (TUORLO d'uovo fresco pastorizzato, ALBUME d'uovo fresco pastorizzato, zucchero, farina di FRUMENTO, cacao, miele di acacia).Crunch [farina di FRUMENTO, BURRO, zucchero, PISTACCHIO(1% sul peso totale del prodotto), UOVA fresche, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, LATTICELLO in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aromi), PISTACCHIO tostato(0,3% sul peso totale del prodotto)]		
ALLERGENI (Reg UE 1169/2011)	Derivati del latte, derivati dei cereali contenenti glutine, prodotti a base di uova, prodotti a base di soia e frutta secca a guscio(pistacchi). Può contenere tracce di arachidi, altra frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle), 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	7427119292257		
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	296/1238	Kcal/kJ
	Grassi	11,3	g
	di cui acidi grassi saturi	4,3	g
	Carboidrati	40,2	g
	di cui zuccheri	0,9	g
	Proteine	7,7	g
	Sale	2,5	g
	Fibre	1,3	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale	<10 ⁵	UFC/g
	Coliformi totali	<10 ²	UFC/g
	Escherichia coli	<10 ²	UFC/g
	Stafilococchi coag.+	Assente	UFC/g
	Salmonella Spp	Assente	UFC/25g
	Listeria monocytogenes	Assente	UFC/25g