
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	<p align="center"><b>DELIZIA AL LIMONE E FRAGOLINE</b></p>	

PRODOTTO	<b>DELIZIA AL LIMONE E FRAGOLINE - BARATTOLO</b>		
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	Pan di spagna (UOVA fresche, TUORLO d'uovo fresco pastorizzato, zucchero, farina di FRUMENTO, fecola di patate, lievito in polvere), sciroppo al limone [acqua, zucchero, infuso limone (infuso alcolico e distillato di bucce di limoni freschi, acqua, aromi naturali)], crema pasticcera (LATTE, zucchero, TUORLO d'uovo fresco pastorizzato, amido di riso, farina di FRUMENTO, PANNA, vaniglia Bourbon), crema di limoni [UOVA fresche, zucchero, BURRO, succo di Limone di Sorrento IGP(3% sul totale del prodotto), olio essenziale di limone, vaniglia Bourbon]. Confettura di fragole e fragoline di bosco [fragole, fragoline(5% sul totale del prodotto), zucchero, glucosio, pectina, acido citrico].		
ALLERGENI (Reg UE 1169/2011)	<b>Derivati del latte, cereali contenenti glutine e prodotti a base di uova. Può contenere tracce di frutta a guscio(noci, nocciole, mandorle, pistacchi),arachidi, soia, 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 10 monoporzioni da 110 gr.		
CODICE EAN	7427119292202		
PALLETTIZZAZIONE	8 ct x 22 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	321/1341	Kcal/kJ
	Grassi	12,1	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	7,9	g
	Carboidrati	47,5	g
	Di cui Zuccheri	33,1	g
	Proteine	5,1	g
	Sale	0,2	g
	Fibre	0,6	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale	<10 <sup>5</sup>	UFC/gr
	Coliformi totali	<10 <sup>2</sup>	UFC/gr
	Escherichia coli	<10 <sup>2</sup>	UFC/gr
	Stafilococchi coag.+	Assenti	UFC/gr
	Salmonella Spp	Assente	UFC/25gr
	Listeria monocytogenes	Assente	UFC/25gr