
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	CROCCANTE ALL'AMARENA	

PRODOTTO	CROCCANTE ALL’AMARENA - 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	Crema Namelaka al FORMAGGIO [FORMAGGIO fresco, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto vaniglia), PANNA, gelatina animale, vaniglia Bourbon], pan di spagna alle MANDORLE e NOCCIOLE (zucchero, BURRO, farina di MANDORLE, farina di NOCCIOLE, UOVA fresche pastorizzate, farina di FRUMENTO), gelee di amarene (amarene 15% sul totale del prodotto, zucchero, pectina, succo di limone). Glassa: cioccolato fondente (cacao, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina di SOIA, estratto di vaniglia),granella di NOCCIOLE. 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, prodotti a base di uova, derivati dei cereali contenenti glutine, frutta a guscio(mandorle, nocciole), soia. Può' contenere tracce di altra frutta a guscio(noci, pistacchi), solfiti, arachidi, senape.		
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	7427119293100		
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	314/1314	Kcal/Kj
	Grassi	17,2	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	7,3	g
	Carboidrati	36,2	g
	Di cui Zuccheri	28,1	g
	Proteine	3,8	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	4,4	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