

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
	<b>TROPICALE</b>	

PRODOTTO	TROPICALE - 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 al cioccolato e banane [ LATTE, zucchero, cioccolato fondente (cacao,pasta di cacao,zucchero,burro di cacao,emulsionante: lecitina di SOIA,estratto di vaniglia), banane, amido di riso, rhum ], mousse al cocco e MASCARPONE ( PANNA, MASCARPONE, zucchero, polpa di cocco, cioccolato bianco(zucchero,burro di cacao,LATTE in polvere,siero di LATTE in polvere,emulsionante:lecitina di SOIA,estratto vaniglia), gelatina animale, pan di spagna al cocco e cacao ( UOVA fresche pastorizzate, zucchero, BURRO, rapè di cocco, cacao , farina di FRUMENTO, rhum, vaniglia Bourbon ). Glassa [cioccolato fondente ( cacao,pasta di cacao,zucchero,burro di cacao,emulsionante: lecitina di SOIA,estratto di vaniglia), LATTE condensato, glucosio, gelatina animale, olio di cocco]. Decoro:cocco rapè. 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, soia. Può contenere tracce di frutta a guscio(noci, nocciole, mandorle, 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	7427119293087		
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	211/882	Kcal/Kj
	Grassi	5,4	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	3,5	g
	Carboidrati	35,9	g
	Di cui Zuccheri	28,4	g
	Proteine	2,9	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	3,2	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