

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

TARTELLA AL MANGO

Monoporzione – 12 pezzi



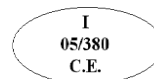
Via San Marco, 17

31030 CANDELÙ DI MASERADA SUL PIAVE (TV) - ITALY

Tel +39 0422.686679

Fax +39 0422.689413

E-mail info@moralberti.com



Responsabile commerciale

Giovanni Moratto

Responsabile controllo qualità

Silvia Toffolon (Livia Moratto)

Nome commerciale

Tartella al mango

Categoria merceologica

Prodotto di pasticceria congelato

Codice EAN

8032601910817

Codice articolo

0211390112

Elenco degli ingredienti

Crema: zucchero, destrosio, amido modificato, **LATTE** scremato in polvere, **LATTE** scremato, **PANNA**, siero di **LATTE** dolce in polvere, tuorlo d'**UOVO**, grasso vegetale: olio di cocco; acqua, stabilizzanti: acetato di calcio, difosfati, fosfati di sodio, carragenina; emulsionanti: emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, monostearato di poliossietilensorbitano; sale, sciroppo di glucosio, aroma, aroma naturale, coloranti: norbissina, caroteni, riboflavine.

Pasta frolla: farina di **FRUMENTO**, zucchero, **UOVA**, grasso vegetale di palma, acqua, olio vegetale di colza, **BURRO** concentrato, siero di **LATTE** in polvere, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; sale, miele, agente lievitante: ammonio bicarbonato; aromi, conservante: sorbato di potassio; regolatore di acidità: acido citrico; antiossidanti: estratto ricco di tocoferolo, esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi; colorante: caroteni.

Mango (30%).

Gelatina di copertura: sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero liquido, gelificanti: carragenina, agar: regolatore di acidità: acido citrico; conservante: sorbato di potassio.

*Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI), SENAPE e SOIA.***

Caratteristiche microbiologiche

Conta microrganismi mesofili:	< 5×10 ⁵ ufc/g
Enterobatteri:	< 10 ³ ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi:	< 50 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i> :	assente in 25 g
<i>Salmonella spp</i> :	assente in 25 g

Dichiarazione nutrizionale	Energia	1401 kJ	335 kcal
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	12	g
	– di cui acidi grassi saturi	8.4	g
	Carboidrati	60.9	g
	– di cui zuccheri	55.3	g
	Proteine	1.2	g
	Fibre	0.9	g
	Sale	0.02	g

Presentazione	Prodotto posizionato su blister idoneo a contatto con alimenti
Imballaggio	Scatola di cartone fustellato da 12 pezzi
Peso netto	100 g per singolo pezzo – 1,2 kg per scatola
Pallettizzazione	144 scatole per bancale
Temperatura di consegna	$\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Termine minimo di conservazione	18 mesi dalla data di produzione
Istruzioni per la conservazione	Conservare a temperatura $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Suggerimenti per il consumo	Scongelare il prodotto a temperature di refrigerazione per almeno 2-3 ore prima del consumo. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato, ma va conservato ad una temperatura compresa tra 0 e $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ e consumato entro 3 giorni.

Dichiarazione presenza ingredienti sottoposti a radiazioni ionizzanti: assenti (in ottemperanza alla direttiva 1999/2/CE del 22 febbraio 1999)	
Dichiarazione relativa al contenuto di organismi geneticamente modificati: assenti (in accordo ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settembre 2003)	
Dichiarazione presenza allergeni (in accordo con il regolamento 1169/2011 del 25 ottobre 2011)	
(1) l'allergene è un ingrediente volontariamente impiegato	
(2) la presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (<i>cross contamination</i>)	
(3) la presenza dell'allergene è esclusa con certezza	
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3
Uova e prodotti a base di uova	1
Pesce e prodotti a base di pesce	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3
Soia e prodotti a base di soia	2
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	1
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	2
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	2
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	3
Lupini e prodotti a base di lupini	3
Molluschi e prodotti a base di molluschi	3