

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

TARTUFONE

Elite



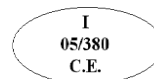
Via San Marco, 17

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

Tartufone Elite

Categoria merceologica

Prodotto di pasticceria congelato

Codice EAN

8032601913870

Codice articolo

0706020128

Elenco degli ingredienti

Crema: Acqua, amido modificato, **LATTE** scremato in polvere, siero di **LATTE** dolce in polvere, proteine del **LATTE**, grassi vegetali di palmisti, palma e cocco, zucchero, sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero invertito tuorlo d'**UOVO**, stabilizzanti: sorbitolo, idrossipropil cellulosa, fosfato di potassio, acetato di calcio, difosfati, fosfati di sodio; emulsionanti: Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri mono- e diaceltitartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole, sale, aromi, coloranti: norbissina, caroteni, riboflavine.

Pasta cacao: olio vegetale: girasole, palma; cacao magro (26 %), zucchero, **LATTOSIO**, siero di **LATTE** in polvere, **NOCCIOLE**, emulsionante: lecitina di **SOIA**; aromi.

Pan di Spagna al cacao: farina di **FRUMENTO**, **UOVA**, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, cacao magro in polvere (0,3% sul totale) agenti lievitanti: difosfato disodico, bicarbonato di sodio, sale, conservante: sorbato di potassio.

Bagna analcolica: acqua, zucchero invertito, zucchero, sciroppo di glucosio, aromi.

Copertura al cacao: zucchero, farina di **FRUMENTO**, **UOVA**, acqua, grasso vegetale di palmisti e cocco, cacao magro, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero liquido, emulsionante: lecitina di **SOIA**, mono e digliceridi degli acidi grassi; agenti lievitanti: difosfato, carbonato di sodio; umettante: glicerolo; gelificanti: carragenina, agar; regolatore di acidità: acido citrico; sale, conservante: sorbato di potassio; aromi.

Scaglette di cioccolato fondente: Zucchero, grassi vegetali non idrogenati (palmisti, palma), cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di girasole.

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

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	1367 kJ	328 kcal
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	19,5	g
	– di cui acidi grassi saturi	14,3	g
	Carboidrati	34,3	g
	– di cui zuccheri	25,4	g
	Proteine	3,5	g
	Fibre	0,4	g
	Sale	0,29	g

Presentazione	Prodotto posizionato su vassoio di cartone rivestito con film di polipropilene stampato oro idoneo a contatto con alimenti
Imballaggio	Scatola di cartone fustellato da 1 pezzo
Peso netto	1,7 kg
Pallettizzazione	168 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	Scongellare il prodotto a temperature di refrigerazione per almeno 6-8 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	1
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	2
Lupini e prodotti a base di lupini	3
Molluschi e prodotti a base di molluschi	3