



SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev. 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PO1014	TORTA AMARETTO	8032595160496	Rev. 2 del 13/12/2016

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1300	Formato: Rotondo	240 ct per pallet		Conservare a -18°C per 18 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a +4°C. per 1-2 giorni e non ricongelare.	SCADENZA
Volume: Pz 1	Confezione: 294x277x80 mm	12 ct per 20 strati	18 mesi dalla data di produzione		
COMPONENTI			METODO DI CONSUMO		
pan di spagna con strati di crema e panna e decorata con biscotti amaretti				Scongelare 3-4 h prima del consumo	
NOTE			Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM		

INGREDIENTI			
zucchero, grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, farina di FRUMENTO, UOVA, amaretti 7,5% (zucchero, mandorle di albicocca, albume d'UOVO, farina di FRUMENTO, LATTOSIO, proteine del LATTE, agenti lievitanti (E500, E503), aromi), tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), PANNA, amido modificato di mais, alcool, proteine del LATTE, stabilizzante (E420ii), agenti lievitanti (E450i, E500ii), montante (stabilizzante (E420i), sciroppo di saccarosio, miele, emulsionante (E471), aromi), amido di riso, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), aromi, fibre vegetali, colorante (E150a), addensanti (E401, E410), sale. Contiene: GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE. Può contenere tracce di: ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO			

VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto	
Kcal	259,44
Kjoule	1085,78
Grassi	12,50
di cui saturi	8,79
Carboidrati	30,80
di cui zuccheri	22,45
Proteine	3,90
Fibre alimentari	0,53
Sale	0,32
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Enterobatteriacee	<50 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Stafilococco aureus	<10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

ELENCO ALLERGENI		
X [presente] O [contaminazione crociata]		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		O
Soja e prodotti a base di soja		X
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		
Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti a base di sedano		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		X
Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg		
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

DIMENSIONS			ENGLISH	TO PRESERVE	
Weight: Gr 1300	Format: Round	240 boxes per pallet		Store at -18°C for 18 months from date of manufacture. Once defrosted store at +4 ° C. for 1-2 days and don't refreeze	SHELF LIFE
Volume: Pz 1	Packing: 294x277x80 mm	12 boxes for 20 layers	18 month from date of manufacture		
COMPONENTS			TO CONSUME		
sponge cake with layers of cream and whipped cream and decorated with amaretti biscuits				Defrost 3-4h before serving	
NOTES			This product is OGM free		

INGREDIENTS		
sugar, vegetable fats (coconut, palm kernel, palm) in varying proportions, WHEAT flour, EGGS, amaretti 7,5% (sugar, apricot kernels, EGG whites, WHEAT flour, LACTOSE, MILK proteins, raising agents (E500, E503), flavorings), EGG yolk, glucose syrup, skimmed MILK powdered, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, water, emulsifier (E471), salt, flavorings), CREAM, modified corn starch, alcohol, MILK proteins, stabilizer (E420ii), raising agents (E450i, E500ii), baking (stabilizer (E420i), sucrose syrup, honey, emulsifier (E471), flavorings), rice starch, emulsifiers (E471, SOY lecithin), flavorings, vegetable fibres, dye (E150a), thickeners (E401, E410), salt. Contains: GLUTEN, EGGS, SOY, MILK. May contain traces of: PEANUTS, NUTS		

NUTRITIONAL VALUES	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]	
Kcal	259,44
Kjoule	1085,78
Fats	12,50
of which saturated fatty acids	8,79
Carbohydrates	30,80
in which sugars	22,45
Proteins	3,90
Fiber	0,53
Salt	0,32
MICROBIOLOGICAL INFORMATION	
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonellae	absent
Listeria monocytogenes	absent

ALLERGENS		
X [presence] O [cross contamination]		
Cereals containing gluten and derivatives		X
Crustaceans and product made up of crustaceans		
Eggs and product made up of eggs		X
Fish and product made up of fish		
Peanuts and product made up of peanuts		O
Soy and product made up of soy		X
Mustard and product made up of mustard		
Sesame seeds and derivatives		
Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives		X
Celery and product made up of celery		
Milk and product made up of milk (Included Lactose)		X
Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg		
Lupin and products based on lupins		
Shellfish and shellfish products		

Martinucci s.r.l.

Zona Industriale 73040 Specchia [LE] – Tel +39(0)833539566 Fax +39(0)833535483

P.IVA 03636870754 – REA 234945 – VAT NUMBER IT03636870754

www.martinucci1950.com