

| SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i> | | | Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011 |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------|
| CODICE CODE | REFERENZA REFERENCE | CODICE EAN EAN Code | |
| 1PS0020 | MINI MERINGATA X 9 | 8032595160076 | Rev. 5 del 18/02/2022 |

| DIMENSIONI | | | ITALIANO | STOCCAGGIO | |
|-------------------------------------|---------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Peso: Gr 90 | Formato: Monoporzione | 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 9 | Confezione: 294x277x80 mm | 12 ct per 20 strati | 18 mesi dalla data di produzione | | |
| COMPONENTI | | | ENGLISH | METODO DI CONSUMO | |
| Dischi di meringa con crema e panna | | | | Ammorbidire il prodotto 5 min prima del consumo | |
| NOTE | | | Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM | | |

| INGREDIENTI | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| acqua, grassi e oli vegetali in proporzioni variabili (cocco, palmisto, palma), disco di meringa 11% (zucchero, amido di FRUMENTO, zucchero invertito, albume d'UOVO in polvere, aroma), granella di meringa 10% (zucchero, amido di FRUMENTO, albume d'UOVO in polvere, aroma), LATTE intero, zucchero, LATTE scremato in polvere, PANNA, sciroppo di glucosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, tuorlo d'UOVO, sciroppo di sorbitolo, destrosio, amido modificato di mais, emulsionanti: E471, lecitina di SOIA; stabilizzanti: E410, E412, E407; proteine del LATTE, fibre vegetali, aroma. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO | | | |

| VALORI NUTRIZIONALI | | ELENCO ALLERGENI | |
|----------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto | | X [presente] O [contaminazione crociata] | |
| Kcal | 390 | Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | X |
| Kjoule | 1655 | Crostacei e prodotti a base di crostacei | |
| Grassi | 2,1 | Uova e prodotti a base di uova | X |
| di cui saturi | 1,7 | Pesce e prodotti a base di pesce | |
| Carboidrati | 90,2 | Arachidi e prodotti a base di arachidi | O |
| di cui zuccheri | 89,0 | Soja e prodotti a base di soja | X |
| Proteine | 2,6 | Senape e prodotti a base di senape | O |
| Fibre alimentari | 0,0 | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | |
| Sale | 0,06 | Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati | O |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | Sedano e prodotti a base di sedano | |
| Enterobatteriacee | <50 ufc/g | Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | X |
| E.coli | <10 ufc/g | Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg | |
| Stafilococco aureus | <10 ufc/g | Lupini e prodotti a base di lupini | |
| Salmonella | assente | Molluschi e prodotti a base di molluschi | |
| Listeria monocytogenes | assente | | |

| DIMENSIONS | | | ENGLISH | TO PRESERVE | |
|-------------------------------------------|------------------------|------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Weight: Gr 90 | Format: Single Portion | 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 | |
| Volume: Pz 9 | Packing: 294x277x80 mm | 12 boxes for 20 layers | SHELF LIFE | | |
| Dishes of meringue with custard and cream | | | 18 month from date of manufacture | | |
| NOTES | | | TO CONSUME | | |
| This product is OGM free | | | Soften the product 5 min before eating | | |

| INGREDIENTS | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| water, vegetable fats and oils in varying proportions (coconut, palm kernel, palm), meringue disc 11% (sugar, WHEAT starch, invert sugar, EGG white powder, flavoring), meringue 10% (sugar, WHEAT starch, EGG white powder, flavoring), whole MILK, sugar, skimmed MILK powder, CREAM, glucose syrup, glucose-fructose syrup, EGG yolk, sorbitol syrup, dextrose, modified corn starch, emulsifiers: E471, SOY lecithin; stabilizers: E410, E412, E407; MILK proteins, vegetable fibres, flavoring. May contain traces of: PEANUTS, NUTS May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS | | | |

| NUTRITIONAL VALUES | | ALLERGENS | |
|------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------|---|
| [Middle value expressed in 100 gr. of product] | | X [presence] O [cross contamination] | |
| Kcal | 390 | Cereals containing gluten and derivatives | X |
| Kjoule | 1655 | Crustaceans and product made up of crustaceans | |
| Fats | 2,1 | Eggs and product made up of eggs | X |
| of which saturated fatty acids | 1,7 | Fish and product made up of fish | |
| Carbohydrates | 90,2 | Peanuts and product made up of peanuts | O |
| in which sugars | 89,0 | Soy and product made up of soy | X |
| Proteins | 2,6 | Mustard and product made up of mustard | O |
| Fiber | 0,0 | Sesame seeds and derivatives | |
| Salt | 0,06 | Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives | O |
| MICROBIOLOGICAL INFORMATION | | Celery and product made up of celery | |
| Enterobacteriaceae | <50 ufc/g | Milk and product made up of milk (Included Lactose) | X |
| E.coli | <10 ufc/g | Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg | |
| Staphylococcus aureus | <10 ufc/g | Lupin and products based on lupins | |
| Salmonellae | absent | Shellfish and shellfish products | |
| Listeria monocytogenes | absent | | |

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