

## SCHEDA TECNICA *Technical Specifications*

Doc. Scheda tecnica Rev 0 del:  
01/01/2011

<b>CODICE</b> <small>CODE</small>	<b>REFERENZA</b> <small>REFERENCE</small>	<b>CODICE EAN</b> <small>EAN Code</small>
<b>1PS0003</b>	<b>MINI MOUSSE YOGURT X 15</b>	<b>8032595160045</b>

Rev. 3 del 25/05/2017

<b>DIMENSIONI</b>			<b>ITALIANO</b>	<b>STOCCAGGIO</b>	
Peso: Gr 110	Formato: Monoporzione	207 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.	
Pz 15	Confezione: 398x240x70 mm	9 ct per 23 strati		<b>SCADENZA</b>	
<b>COMPONENTI</b>				18 mesi dalla data di produzione	
<b>NOTE</b>			<b>ENGLISH</b>	<b>METODO DI CONSUMO</b>	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				rimuovere l'anello di plastica e scongelare	

### INGREDIENTI

YOGURT bianco intero 20%, PANNA, zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali in proporzione variabile (cocco, palmisto, palma), pan di spagna (farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, acqua, emulsionante (E471), fecola di patata, agenti lievitanti (E450i, E500ii), sale), ribes, mirtilli, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, stabilizzanti (E420ii, E406, E440ii), gelatina animale, succo concentrato di frutti rossi (mela, sambuco, ribes rosso, lampone), correttori di acidità (E270, E330), amido modificato di mais, proteine del LATTE, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), addensante (E410), fibre vegetali, colorante (estratto di carota nera), aromi. Può contenere tracce di: ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, ANIDRIDE SOLFOROSA

### VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto

Kcal	250
Kjoule	1045
Grassi	14,2
<i>di cui saturi</i>	11,3
Carboidrati	27,9
<i>di cui zuccheri</i>	22,2
Proteine	2,8
Fibre alimentari	0,2
Sale	0,11

### 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	<b>X</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	<b>X</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>O</b>
Soja e prodotti a base di soja	<b>X</b>
Senape e prodotti a base di senape	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Frutta a guscio (es. mandorle, nocchie, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	<b>O</b>
Sedano e prodotti a base di sedano	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	<b>X</b>
Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg	<b>O</b>
Lupini e prodotti a base di lupini	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

### DIMENSIONS

Weight: Gr 110	Format: Single Portion	207 boxes per pallet
Volume: Pz 15	Packing: 398x240x70 mm	9 boxes for 23 layers

### COMPONENTS

bottom of sponge cake with yogurt mousse and wild berries jelly

### NOTES

This product is OGM free

### TO PRESERVE

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

18 month from date of manufacture

### TO CONSUME

remove the plastic ring and defrosting

### INGREDIENTS

whole white YOGURT 20%, CREAM, sugar, glucose syrup, vegetable fats in varying proportions (coconut, palm kernel, palm), sponge cake (WHEAT flour, EGGS, sugar, water, emulsifier (E471), potato starch, raising agents (E450i, E500ii), salt), currant, blueberries, skimmed MILK powder, EGG yolk, stabilizers (E420ii, E406, E440ii), animal jelly, concentrated juice of red fruits (apple, elderberry, red currant, raspberry), acidity regulators (E270, E330), modified corn starch, MILK proteins, emulsifiers (E471, SOY lecithin), thickener (E410), vegetable fibres, dye (extract of black carrot), flavorings. May contain traces of: PEANUTS, NUTS, SULPHUR DIOXIDE

### NUTRITIONAL VALUES

[Middle value expressed in 100 gr. of product]

Kcal	250
Kjoule	1045
Fats	14,2
<i>of which saturated fatty acids</i>	11,3
Carbohydrates	27,9
<i>in which sugars</i>	22,2
Proteins	2,8
Fiber	0,2
Salt	0,11

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