



SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS0004	MINI MOUSSE CIOCCOLATO X 15	8032595160069	Rev. 6 del 24/08/2023

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
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.	
Volume: Pz 15	Confezione: 398x240x70 mm	9 ct per 23 strati			
COMPONENTI			ITALIANO	SCADENZA	
pan di spagna al cioccolato con mousse al cioccolato				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE			ITALIANO	METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				rimuovere l'anello di plastica e scongelare	

INGREDIENTI	
LATTE scremato in polvere reidratato, PANNA, grassi vegetali (grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, emulsionante (E471)), zucchero, sciroppo di glucosio, pan di spagna (farina di FRUMENTO, UOVO, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, emulsionante (E471), cacao magro in polvere 1,5%, sale, agenti lievitanti (E500ii, E450i)), cioccolato fondente 5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), cacao magro in polvere, tuorlo d'UOVO, stabilizzante (E420ii), riccioli di cioccolato 1% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, BURRO, emulsionanti (lecitina di SOIA), aroma naturale di vaniglia), gelatina animale, pasta di NOCCIOLA, amido modificato di mais, proteine del LATTE, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), addensanti (E406, E440ii), fibre vegetali, aromi, alcool. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	335	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoule	1394	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	23,5	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	18,3	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	27,1	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	20,4	Soja e prodotti a base di soja	X
Proteine	3,4	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	1,5	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,09	Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	X
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<1000 ufc/g	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
E.coli	<50 ufc/g	Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg	
Stafilococco aureus	<100 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 110	Format: Single Portion	207 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 15	Packing: 398x240x70 mm	9 boxes for 23 layers			
COMPONENTS			ENGLISH	SHELF LIFE	
bottom of chocolate sponge cake with chocolate mousse				18 month from date of manufacture	
NOTES			ENGLISH	TO CONSUME	
This product is OGM free				remove the plastic ring and defrosting	

INGREDIENTS	
rehydrated skimmed MILK powdered, CREAM, vegetable fats (vegetable fat (coconut, palm kernel, palm) in varying proportions, emulsifier (E471)), sugar, glucose syrup, sponge cake (WHEAT flour, EGG, sugar, water, glucose syrup, emulsifier (E471), 1,5% cocoa powder, salt, raising agents (E500ii, E450i)), 5% dark chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), flavoring), low fat cocoa powder, EGG yolk, stabilizer (E420ii), 1% chocolate curls (cocoa mass, sugar, cocoa butter, BUTTER, emulsifier (SOY lecithin), natural vanilla flavoring), animal jelly, HAZELNUT paste, modified corn starch, MILK proteins, emulsifiers (E471, SOY lecithin), thickeners (E406, E440ii), vegetable fibres, flavorings, alcohol. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	335	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1394	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	23,5	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	18,3	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	27,1	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	20,4	Soy and product made up of soy	X
Proteins	3,4	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	1,5	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,09	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	X
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<1000 ufc/g	Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
E.coli	<50 ufc/g	Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg	
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	Lupin and products based on lupins	
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		