

SCHEDA TECNICA *Technical Specifications*

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

CODICE <small>CODE</small>	REFERENZA <small>REFERENCE</small>	CODICE EAN <small>EAN Code</small>
1PO1012	TORTA TARTUFATA SCURA	8032595160175

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.	
Pz 1	Confezione: 294x277x80 mm	12 ct per 20 strati		SCADENZA	
				18 mesi dalla data di produzione	
COMPONENTI			ENGLISH	METODO DI CONSUMO	
Pan di spagna al cacao bagnato al cacao ripieno con crema e panna alla gianduia e vaniglia decorato con selva di cioccolato				Scongelare 3-4 h prima del consumo	
NOTE					
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM					

INGREDIENTI

zucchero, farina di FRUMENTO, UOVA, grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, cacao magro in polvere, cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), crema cacao (grasso vegetale (palmisto, cocco), zucchero, cacao magro, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, amido modificato di mais, PANNA, proteine del LATTE, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), pasta di NOCCIOLA (NOCCIOLE, olio di girasole, aroma), alcool, cannella, agenti lievitanti (E450i, E500ii), stabilizzante (E420ii), montante (stabilizzante (E420i), sciroppo di saccarosio, miele, emulsionante (E471), aromi), zucchero da spolvero (destriosio, amido di FRUMENTO, grassi vegetali di palmisto e cocco, aroma), fibre vegetali, amido di riso, granella di NOCCIOLA, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), aromi, addensanti (E401, E410), sale. Contiene: GLUTINE, UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, LATTE. Può contenere tracce di: ARACHIDI, ANIDRIDE SOLFOROSA

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto

Kcal	256,96
Kjoule	1076,53
Grassi	11,08
<i>di cui saturi</i>	7,79
Carboidrati	32,55
<i>di cui zuccheri</i>	22,46
Proteine	4,39
Fibre alimentari	1,92
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, nocchie, 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

Weight: Gr 1300	Format: Round	240 boxes per pallet
Pz 1	Packing: 294x277x80 mm	12 boxes for 20 layers

COMPONENTS

Cocoa sponge cake soaked into cocoa filled with gianduia custard and cream covered by forest of dark chocolate

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

Defrost 3-4h before serving

INGREDIENTS

sugar, WHEAT flour, EGGS, vegetable fats (coconut, palm kernel, palm) in varying proportions, cocoa powder, dark chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), flavoring), cocoa cream (vegetable fat (palm kernel, coconut), sugar, fat-reduced cocoa, LACTOSE, emulsifier (SOY lecithin), flavorings), glucose syrup, skimmed MILK powdered, EGG yolk, modified corn starch, CREAM, MILK proteins, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, water, emulsifier (E471), salt, flavorings), HAZELNUT paste (HAZELNUTS, sunflower oil, flavoring), alcohol, cinnamon, raising agents (E450i, E500ii), stabilizer (E420ii), baking (stabilizer (E420i), sucrose syrup, honey, emulsifier (E471), flavorings), sugar for dusting (dextrose, WHEAT starch, vegetable fats from palm kernel and coconut, flavoring), vegetable fibres, rice starch, chopped HAZELNUTS, emulsifiers (E471, SOY lecithin), flavorings, thickeners (E401, E410), salt. Contains: GLUTEN, EGGS, SOY, NUTS, MILK. May contain traces of: PEANUTS, SULPHUR DIOXIDE

NUTRITIONAL VALUES

[Middle value expressed in 100 gr. of product]

Kcal	256,96
Kjoule	1076,53
Fats	11,08
<i>of which saturated fatty acids</i>	7,79
Carbohydrates	32,55
<i>in which sugars</i>	22,46
Proteins	4,39
Fiber	1,92
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	