

CODICE PRODOTTO:	MCUOV
CODICE EAN 13:	8054521543227
DENOMINAZIONE:	MONO CUORE DI VELLUTO
CARATTERISTICHE:	MONOPORZIONI ROTONDE PER USO PROFESSIONALE CONGELATE
PESO MEDIO:	130 G CIRCA

INGREDIENTI:	<p>Streusel al cacao: zucchero, MANDORLE in polvere, BURRO fresco, farina di GRANO, cacao amaro in polvere (4,49%), sale marino.</p> <p>Mousse al cioccolato al latte: PANNA fresca, cioccolato al latte Tanariva (33% min cacao, puro burro di cacao) (28,9%) (Ingr. zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, fave dcacao del Madagascar, LATTE scremato in polvere, estratto naturale di vaniglia, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di frutti con guscio, proteine dell'uovo e glutine), zucchero, TUORLI D'UOVA pastorizzati, gelatina, sale marino.</p> <p>Pan di Spagna: UOVA e TUORLI D'UOVA fresche pastorizzate, zucchero, farina di GRANO tenero di tipo 00, fecola di patate, polvere lievitante (difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti. Spray antiaderente: olio vegetale - emulsionante: lecitina di SOIA.</p> <p>Inzuppitura alla vaniglia: acqua, sciroppo di zucchero (acqua, zucchero, glucosio), aroma alimentare alcolico con bacche di vaniglia (14,5%).</p> <p>Glassa al cioccolato bianco: acqua, zucchero, glucosio LATTE condensato, burro di cacao cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA aroma naturale di vaniglia), destrosio, gelglassa neutra (zucchero, acqua, glucosio, amido mod., acido citrico), PANNA fresca 35% M.G., gelatina, biossido di titanio, colore alimentare rosso(E129).</p> <p>Decorazione: cioccolato al LATTE (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia).</p>
---------------------	---

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	<p>Nello scomparto a T <-18°C: consumare entro un anno dalla data minima prevista.</p> <p>Nello scomparto a T < - 12 °C: consumare entro un mese o entro la data di durabilità prevista se antecedente.</p> <p>Nello scomparto a T < - 6 °C: consumare entro un a settimana.</p> <p>Nello scomparto a T 0-4 °C: consumare entro 72 ore.</p> <p>Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.</p>
------------------------------------	---

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	PRESENT	ASSENTE	Possibile Contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	*		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			*
Uova e prodotti a base di uova	*		
Pesce e prodotti a base di pesce		*	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		*	
Soia e prodotti a base di soia	*		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	*		
Frutta con guscio e prodotti derivati	*		
Sedano e prodotti a base di sedano		*	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		*	
Senape e prodotti a base di di senape		*	
An. Solforosa e solfiti in conc. sup. a 10 mg/kg (SO ₂)			*

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Ed. 1

Data: 01/01/2018

Pagina: 2 di 3

Ultima modifica: 22/07/2019

Emissione a cura di G. Carbone

Lupino e prodotti a base di lupino		*	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		*	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g:		
	g	* AR/RI
Energia (kcal)	402,0	20%
Energy (kJ)	1680,0	
Grassi/ Fats	21,0	30%
Di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids:	9,0	45%
Carboidrati/ Carbohydrates	45,0	17%
Di cui zuccheri/ of which sugars:	25,0	28%
Fibre/ Fiber	7,2	29%
Proteine/ Proteins	4,7	9%
Sale/ Salts	0,23	4%

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal)
 *Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

DICHIARAZIONE O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.
------------------------------	---

SHELF-LIFE:	12 mesi dalla data di confezionamento, da consumarsi preferibilmente entro la data riportata in etichetta.
--------------------	--

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per cartone	12
-------------------------	--------------------------	----

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Piattino in accoppiato diametro 9 cm</i>
---------------------------	---

IMBALLO SECONDARIO :	<i>Cartone codice: F8</i>
	<i>Misura esterna del cartone (300*400*100 mm)</i>
	<i>Peso cartone (290g)</i>

ETICHETTA	Autoadesiva sul cartone, conforme alla normativa vigente (UE) n.1169 / 2011
------------------	---

PALLETTIZZAZIONE:	
Tipo di pallet	Euro pallet legno
Misure pallet	120 x 80 cm
Avvolgimento pallet	Film estensibile
N° cartoni x strato	8
N° strati per pallet	19
N° totale cartoni per pallet	152
N° totale pezzi per pallet	1824
Altezza pallet	200 cm

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Ed.; 1

Data: 01/01/2018

Pagina: 3 di 3

Ultima modifica: 22/07/2019

Emissione a cura di G. Carbone

La foto è solo a scopo puramente illustrativo:



CERTIFICAZIONI :	UNI EN ISO 9001:2015 del 21/12/2011
	BCR Global Standard for Food del 08/01/2019
	IFS Food del 08/01/2019
	Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.
INFORMAZIONI LEGALI :	Sistema HACCP di autocontrollo come previsto dalla legge italiana. Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004. Gestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002. Trasporti a temperatura controllata in conformità con la legge italiana.
PRODUTTORE:	SAL DE RISO COSTA D'AMALFI S.R.L. Via Santa Maria la Neve, 84010 Tramonti (SA) Italy Info (+39) 089 856446 fax (+39) 089 876312 www.salderiso.it info@salderiso.it