



Accademia
Maestri
Pasticcieri
Italiani



WORLD PASTRY STARS 2016



PASTICCERE
DELL'ANNO
2010-2011

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 d 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):	PRESENTE	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)			*

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
------------------	---

PALLETIZZAZIONE:	
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
	BRC 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 :	<p>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.</p>
PRODUTTORE:	<p>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</p>