



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

CHEESE CAKE FRUTTI DI BOSCO

Rotonda 12 porzioni



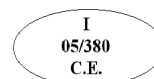
Via San Marco, 17

Tel 31030 CANDELÙ DI MASERADA SUL PIAVE (TV) - ITALY

Fax +39 0422.686679

E-mail +39 0422.689413

info@moralberti.com



Responsabile commerciale

Giovanni Moratto

Responsabile controllo qualità

Livia Moratto

Nome commerciale Cheese cake Frutti di bosco

Categoria merceologica Prodotto di pasticceria congelato

Codice EAN 8032601912439

Codice articolo 0723000101

Elenco degli ingredienti

Crema alla ricotta: acqua, **PANNA**, **LATTE** scremato, zucchero, olio di cocco, ricotta (10% sul totale) (siero di **LATTE**, **LATTE** vaccino, correttore di acidità acido citrico), destrosio, **LATTE** scremato in polvere, tuorlo d'**UOVO**, maltodestrina, gelatina (origine bovina), stabilizzanti: adipato di diamido acetilato, gomma xanthan, carragenina e alginato di sodio, proteine del **LATTE**, **LATTOSIO**, emulsionanti : poliossietilen sorbitan, mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri di 1,2-propandiolo degli acidi grassi, sciroppo di glucosio, farina di **SOIA**, aromi, colorante: betacarotene,

Fondo di biscotto frantumato (21%): farina di **FRUMENTO**, zucchero, **BURRO**, zucchero invertito, margarina vegetale (grasso di palma non idrogenato, olio di girasole, acqua, sale, emulsionante mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità acido citrico), sciroppo di glucosio-fruttosio, siero di **LATTE** in polvere, farina di **FRUMENTO** maltato, emulsionante lecitina di **SOIA**, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio e di ammonio e tartrato monopotassico, sale.

Frutti di bosco (17%): ribes rosso, mora selvatica e mirtillo nero in proporzioni variabili.

Gelatina di copertura: isoglucosio, zucchero liquido, gelificanti: carragenina e farina di semi carruba, purea di albicocche, correttore di acidità citrato di sodio, conservante potassio sorbato, aromi.

Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO**

Caratteristiche microbiologiche	Conta microrganismi mesofili:	< 5×10 ⁵ ufc/g
	Enterobatteri:	< 5×10 ³ ufc/g
	Stafilococchi coagulasi positivi:	< 50 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i> :	assente in 25 g
	<i>Salmonella spp</i> :	assente in 25 g

Dichiarazione nutrizionale	Energia	254 kcal	1060 kJ
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	13,3	g
	– di cui acidi grassi saturi	9,3	g
	Carboidrati	30,0	g
	– di cui zuccheri	19,0	g
	Proteine	2,7	g
	Fibre	1,5	g
	Sale	0,20	g

Presentazione	Prodotto posizionato su vassoio di cartone rivestito con film di polipropilene stampato oro idoneo a contatto con alimenti
Imballaggio	Scatola di cartone fustellato da 1 pezzo
Peso netto	1,3 kg
Pallettizzazione	168 scatole per bancale
Temperatura di consegna	≤ -18 °C
Termine minimo di conservazione	18 mesi dalla data di produzione
Istruzioni per la conservazione	Conservare a temperatura ≤ -18 °C
Suggerimenti per il consumo	Scongelare il prodotto a temperature di refrigerazione per almeno 6-8 ore prima del consumo. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato, ma va conservato ad una temperatura compresa tra 0 e +4 °C e consumato entro 3 giorni.

Dichiarazione presenza ingredienti sottoposti a radiazioni ionizzanti: assenti
(in ottemperanza alla direttiva 1999/2/CE del 22 febbraio 1999)

Dichiarazione relativa al contenuto di organismi geneticamente modificati: assenti
(in accordo ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settembre 2003)

Dichiarazione presenza allergeni
(in accordo con il regolamento 1169/2011 del 25 ottobre 2011)

- (1) l'allergene è un ingrediente volontariamente impiegato
- (2) la presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (*cross contamination*)
- (3) la presenza dell'allergene è esclusa con certezza

Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3
Uova e prodotti a base di uova	1
Pesce e prodotti a base di pesce	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3
Soia e prodotti a base di soia	1
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	1
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	2
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	3
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	3
Lupini e prodotti a base di lupini	3
Molluschi e prodotti a base di molluschi	3