

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>
1PS0004	MINI MOUSSE CIOCCOLATO X 15	8032595160069

Rev. 3 del 10/08/2017

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

INGREDIENTI	
<p>acqua, PANNA, zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali in proporzione variabile (cocco, palmisto, palma), cioccolato fondente 5,5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), pan di spagna (farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, emulsionante (E471), cacao magro in polvere, sale, agenti lievitanti (E500ii, E450i)), cacao magro in polvere 3,2%, riccioli di cioccolato 2,3% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, BURRO, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma naturale di vaniglia), LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, stabilizzanti (E420ii, E406, E440ii), gelatina animale, pasta di NOCCIOLA (NOCCIOLE, olio di girasole, aroma), amido modificato di mais, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), proteine del LATTE, fibre vegetali, aromi. Può contenere tracce di: ARACHIDI, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, ANIDRIDE SOLFOROSA</p>	

VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto	
Kcal	327
Kjoul	1362
Grassi	21,6
<i>di cui saturi</i>	16,4
Carboidrati	29,4
<i>di cui zuccheri</i>	21,9
Proteine	3,4
Fibre alimentari	1,4
Sale	0,11
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	O
Lupini e prodotti a base di lupini	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

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	
Pz 15	Packing: 398x240x70 mm	9 boxes for 23 layers			
				SHELF LIFE	
COMPONENTS			18 month from date of manufacture		
bottom of chocolate sponge cake with chocolate mousse			TO CONSUME		
NOTES			remove the plastic ring and defrosting		
This product is OGM free					

INGREDIENTS	
<p>water, CREAM, sugar, glucose syrup, vegetable fats in varying proportions (coconut, palm kernel, palm), dark chocolate 5,5% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), flavoring), sponge cake (WHEAT flour, EGGS, sugar, water, glucose syrup, emulsifier (E471), fat-reduced cocoa powder, salt, raising agents (E500ii, E450i)), fat-reduced cocoa powder 3,2%, chocolate curls 2,3% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, BUTTER, emulsifier (SOY lecithin), natural vanilla flavoring), skimmed MILK powder, EGG yolk, stabilizers (E420ii, E406, E440ii), animal jelly, HAZELNUT paste (HAZELNUTS, sunflower oil, flavoring), modified corn starch, emulsifiers (E471, SOY lecithin), MILK proteins, vegetable fibres, flavorings. May contain traces of: PEANUTS, OTHER NUTS, SULPHUR DIOXIDE</p>	

NUTRITIONAL VALUES	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]	
Kcal	327
Kjoule	1362
Fats	21,6
<i>of which saturated fatty acids</i>	16,4
Carbohydrates	29,4
<i>in which sugars</i>	21,9
Proteins	3,4
Fiber	1,4
Salt	0,11
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	O
Lupin and products based on lupins	
Shellfish and shellfish products	