



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
MERINGATA CHANTILLY GRANELLA
Trancio



Via San Marco, 17
31030 CANDELÙ DI MASERADA SUL PIAVE (TV) - ITALY
Tel +39 0422.686679
Fax +39 0422.689413
E-mail info@moralberti.com



Responsabile commerciale Giovanni Moratto
Responsabile controllo qualità Livia Moratto

Nome commerciale Meringata Chantilly granella
Categoria merceologica Prodotto di pasticceria congelato
Codice EAN 8032601912637
Codice articolo 0105050203

Elenco degli ingredienti

Crema semifreddo: **LATTE** scremato, **PANNA**, olio di cocco, zucchero, destrosio, tuorlo d'**UOVO**, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri dell'acido lattico di mono- e digliceridi, monostearato di poliossietilene sorbitano; stabilizzante: carragenina, aromi, colorante: betacarotene.

Meringa (17%): zucchero, amido di **FRUMENTO**, zucchero invertito, albume d'**UOVO** in polvere, aroma di vaniglia.

Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI)** e **SOIA**.

Caratteristiche microbiologiche	Conta microrganismi mesofili:	< 5×10 ⁵ ufc/g
	Enterobatteri:	< 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 Valori medi per 100 g di prodotto	Energia	1493 kJ	357 kcal
	Grassi	22,8	g
	– di cui acidi grassi saturi	19,6	g
	Carboidrati	34,9	g
	– di cui zuccheri	34,7	g
	Proteine	2,2	g
	Fibre	0,0	g
	Sale	0,07	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	1,0 kg
Pallettizzazione	252 scatole per bancale
Temperatura di consegna	$\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Termine minimo di conservazione	18 mesi dalla data di produzione
Shelf life residua alla consegna	Min. 15 mesi
Istruzioni per la conservazione	Conservare a temperatura $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Suggerimenti per il consumo	Il prodotto va porzionato alla temperatura di $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ e servito immediatamente dopo il taglio. La rimanenza deve essere conservata alla temperatura $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 (<i>cross contamination</i>)	
(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	2
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