

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CROSTATA di MELE

Rotonda 12 porzioni



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

Crostata di Mele

Categoria merceologica

Prodotto da forno congelato

Codice EAN

8032601912781

Codice articolo

0200220101

Elenco degli ingredienti

Pasta frolla: farina di **FRUMENTO**, zucchero, grassi e oli vegetali (palma, colza, cocco e girasole), acqua, **UOVA**, **BURRO** concentrato, siero di **LATTE** in polvere, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole, sale, miele, conservanti: sorbato di potassio e acido ascorbico, agente lievitante: ammonio bicarbonato, regolatore di acidità: acido citrico, antiossidanti: estratti naturali ricchi di tocoferolo, esteri di acidi grassi dell'acido ascorbico, aromi, colorante: betacarotene.

Mele (35%).

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

Pan di Spagna: farina di **FRUMENTO**, zucchero, **UOVA**, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, agenti lievitanti: difosfato disodico e bicarbonato di sodio, umettante: glicerolo, conservante: sorbato di potassio, sale, aromi.

Bagna analcolica: acqua, zucchero invertito, zucchero, sciroppo di glucosio, aromi.

Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI), LATTE 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	Energia	924 kJ	220 kcal
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	8,1 g	
	– di cui acidi grassi saturi	3,8 g	
	Carboidrati	33,2 g	
	– di cui zuccheri	15,8 g	
	Proteine	2,7 g	
	Fibre	1,8 g	
	Sale	0,22 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
Shelf life residua alla consegna	Min. 15 mesi
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 (<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

