

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

CROSTATA DI CREMA AL LIMONE FLAMBÉ

Rotonda 12 porzioni



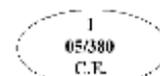
Via San Marco, 17

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 crema al limone flambé

Categoria merceologica

Prodotto da forno congelato

Codice EAN

8032601913559

Codice articolo

0201160101

Elenco degli ingredienti

Crema pasticcera (40%): acqua, **LATTE** in polvere intero e scremato, zucchero, **PANNA**, pasta al limone (2.5%) (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, aroma di limone con altri aromi naturali, addensante: agar-agar), olio di cocco, destrosio, tuorlo d'**UOVO**, amido modificato, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, monostearato di poliossietilensorbitano; stabilizzanti: carragenina, gomma xanthan; sale, agente di resistenza: cloruro di calcio; coloranti: betacarotene; aromi e aromi naturali.

Pasta frolla: farina di **FRUMENTO**, grassi e oli vegetali di karitè e girasole alto oleico, zucchero, **UOVO**, sciroppo di glucosio-fruttosio, emulsionanti: lecitine e mono e digliceridi degli acidi grassi; amido di mais, agenti lievitanti: difosfati e carbonato di sodio; sale, aromi, destrosio.

Meringa (10%): zucchero, amido di **FRUMENTO**, albume d'**UOVO** in polvere, zucchero invertito, aromi, addensante carbossi-metil-cellulosa, sale, acidificante acido citrico.

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), SOLFITI, LUPINI 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	1136 kJ	270 kcal
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	8,8 g	
	– di cui acidi grassi saturi	5,5 g	
	Carboidrati	42,9 g	
	– di cui zuccheri	31,2 g	
	Proteine	4,4 g	
	Fibre	0,4 g	
	Sale	0,24 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	1,2 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	2
Lupini e prodotti a base di lupini	2

