

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

PROFITEROLES AL CACAO

Vaschetta



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

Profiteroles al Cacao

Categoria merceologica

Prodotto di pasticceria congelato

Codice EAN

8032601912682

Codice articolo

0707020524

Elenco degli ingredienti

Crema al cacao (65%): acqua, zucchero, grassi di cocco, palmisti e palma in proporzione variabile, tuorlo d'UOVO, zucchero invertito, oli di girasole e palma in proporzioni variabili, cacao magro al 10-12 % di burro di cacao (26 %), stabilizzanti: sciroppo di sorbitolo, idrossi-propil-cellulosa, fosfati di potassio, fosfati di sodio, acetato di calcio e solfato di calcio, amido modificato di patate, **LATTE** in polvere, proteine del **LATTE**, siero di **LATTE** in polvere, sciroppo di glucosio, **NOCCIOLE**, **LATTOSIO**, emulsionanti: esteri acetici, lattici e mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi e lecitina di **SOIA**, addensanti: alginato di sodio e carragenina, sale, aromi, coloranti: betacarotene, riboflavine e annatto.

Bigne farciti alla crema (35%): farcitura alla crema (66.7%) (**LATTE** scremato, grassi vegetali (palma e cocco), zucchero, **PANNA** (4.1%), **UOVO**, **LATTE** intero in polvere, amido di mais, emulsionanti mono- e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante carragenina, aroma naturale di vaniglia, sale), **UOVA**, farina di **FRUMENTO**, olio vegetale di palma, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi.

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

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	1482 kJ	356 kcal
Grassi	27,5	g
– di cui acidi grassi saturi	17,8	g
Carboidrati	22,9	g
– di cui zuccheri	19,9	g
Proteine	3,3	g
Fibre	0,5	g
Sale	0,06	g

Presentazione	Prodotto posizionato su vassoio di polistirene idoneo a contatto con alimenti
Imballaggio	Scatola di cartone fustellato da 1 pezzo
Peso netto	1,2 kg
Pallettizzazione	208 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	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	1
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