



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SELVA NERA
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

Selva Nera

Categoria merceologica

Prodotto di pasticceria congelato

Codice EAN

8032601913160

Codice articolo

0710020101

Elenco degli ingredienti

Crema: acqua, **PANNA**; **LATTE** scremato; zucchero; olio di cocco; destrosio; **LATTE** scremato in polvere; tuorlo d'**UOVO**; emulsionanti: monostearato di poliossietilene sorbitano, mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri dell'acido lattico di mono- e digliceridi; stabilizzanti: carragenina; aroma di vaniglia; coloranti: betacarotene.

Pan di Spagna cacao: farina di **FRUMENTO**, **UOVA**, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, emulsionante mono- e digliceridi degli acidi grassi, cacao magro in polvere, agenti lievitanti: difosfati e bicarbonato di sodio, sale, conservante: sorbato di potassio.

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

Amarene candite allo sciroppo (15%): ciliegie, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, succo di amarena, coloranti: antociani, regolatore di acidità acido citrico, aromi, addensanti: amido modificato, pectina; conservanti: anidride solforosa (< 10 mg/kg nel prodotto finale), sorbato di potassio.

Copertura al cacao: zucchero, grassi di palmisti e cocco in proporzioni variabili, cacao in polvere, pasta di cacao, burro di cacao, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero liquido, gelificanti: carragenina e farina di semi carruba, agar-agar purea di albicocche, emulsionante lecitina di **SOIA**, correttore di acidità citrato di sodio, conservante potassio sorbato, aromi.

Zucchero a velo: destrosio, zucchero, grassi vegetali (palma, cocco, babacu) non idrogenati, amido di **FRUMENTO**, aromi.

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

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	1291 kJ	308 kcal
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	14,7	g
	– di cui acidi grassi saturi	11,2	g
	Carboidrati	40,1	g
	– di cui zuccheri	24,9	g
	Proteine	3,5	g
	Fibre	0,7	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	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	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	3

