

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

CROSTATA DI FICHI E NOCI

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 fichi e noci

Categoria merceologica

Prodotto da forno congelato

Codice EAN

8032601912323

Codice articolo

0240290101

Elenco degli ingredienti

Crema pasticcera (35%): acqua, **LATTE** in polvere intero e scremato, zucchero, **PANNA**, 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.

Frutta: fichi (10%), **NOCI** (15%) e **NOCCIOLE** (5%).

Gelatina di copertura: isoglucosio, zucchero liquido, gelificanti: carragenina, agr-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 altra **FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, PISTACCHI), 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	1182 kJ	275 kcal
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	16,5 g	
	– di cui acidi grassi saturi	4,4 g	
	Carboidrati	29,3 g	
	– di cui zuccheri	18,3 g	
	Proteine	5,2 g	
	Fibre	1,9 g	
	Sale	0,19 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	1,4 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	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	2

