

<b>SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i></b>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
<b>CODICE</b> CODE	<b>REFERENZA</b> REFERENCE	<b>CODICE EAN</b> EAN Code	
<b>1PS0004</b>	<b>MINI MOUSSE CIOCCOLATO X 15</b>	<b>8032595160069</b>	Rev. 4 del 18/02/2022

<b>DIMENSIONI</b>			<b>ITALIANO</b>	<b>STOCCAGGIO</b>	
Peso: Gr 110	Formato: Monoporzione	207 ct per pallet		Conservare a -18°C per 18 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a +4°C. per 1-2 giorni e non ricongelare.	
Volume: Pz 15	Confezione: 398x240x70 mm	9 ct per 23 strati		<b>SCADENZA</b>	
pan di spagna al cioccolato con mousse al cioccolato				18 mesi dalla data di produzione	
<b>COMPONENTI</b>			<b>METODO DI CONSUMO</b>		
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM			rimuovere l'anello di plastica e scongelare		

<b>INGREDIENTI</b>					
acqua, PANNA, zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali in proporzione variabile (cocco, palmisto, palma), cioccolato fondente 5,5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), pan di spagna (farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, emulsionante (E471), cacao magro in polvere, sale, agenti lievitanti (E500ii, E450i)), cacao magro in polvere 3,2%, riccioli di cioccolato 2,3% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, BURRO, emulsionanti (lecitina di SOIA), aroma naturale di vaniglia), LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, stabilizzanti (E420ii, E406, E440ii), gelatina animale, pasta di NOCCIOLA (NOCCIOLE, olio di girasole, aroma), amido modificato di mais, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), proteine del LATTE, fibre vegetali, aromi. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE					

<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto	
Kcal	335
Kjoule	1394
Grassi	23
di cui saturi	18
Carboidrati	27
di cui zuccheri	20
Proteine	3,4
Fibre alimentari	1,5
Sale	0,09
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
Enterobatteriacee	<50 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Stafilococco aureus	<10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

<b>ELENCO ALLERGENI</b>		
X [presente] O [contaminazione crociata]		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		<b>X</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		<b>X</b>
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>O</b>
Soja e prodotti a base di soja		<b>X</b>
Senape e prodotti a base di senape		<b>O</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		
Frutta a guscio (es. mandorle, nocchie, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati		<b>X</b>
Sedano e prodotti a base di sedano		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		<b>X</b>
Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg		
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

<b>DIMENSIONS</b>			<b>ENGLISH</b>
Weight: Gr 110	Format: Single Portion	207 boxes per pallet	
Volume: Pz 15	Packing: 398x240x70 mm	9 boxes for 23 layers	
<b>COMPONENTS</b>			
bottom of chocolate sponge cake with chocolate mousse			
<b>NOTES</b>			
This product is OGM free			

<b>TO PRESERVE</b>	
Store at -18°C for 18 months from date of manufacture. Once defrosted store at +4 ° C. for 1-2 days and don't refreeze	
<b>SHELF LIFE</b>	
18 month from date of manufacture	
<b>TO CONSUME</b>	
remove the plastic ring and defrosting	

<b>INGREDIENTS</b>	
water, CREAM, sugar, glucose syrup, vegetable fats in varying proportions (coconut, palm kernel, palm), dark chocolate 5,5% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), flavoring), sponge cake (WHEAT flour, EGGS, sugar, water, glucose syrup, emulsifier (E471), fat-reduced cocoa powder, salt, raising agents (E500ii, E450i)), fat-reduced cocoa powder 3,2%, chocolate curls 2,3% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, BUTTER, emulsifier (SOY lecithin), natural vanilla flavoring), skimmed MILK powder, EGG yolk, stabilizers (E420ii, E406, E440ii), animal jelly, HAZELNUT paste (HAZELNUTS, sunflower oil, flavoring), modified corn starch, emulsifiers (E471, SOY lecithin), MILK proteins, vegetable fibres, flavorings. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD	

<b>NUTRITIONAL VALUES</b>	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]	
Kcal	335
Kjoule	1394
Fats	23
of which saturated fatty acids	18
Carbohydrates	27
in which sugars	20
Proteins	3,4
Fiber	1,5
Salt	0,09
<b>MICROBIOLOGICAL INFORMATION</b>	
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonellae	absent
Listeria monocytogenes	absent

<b>ALLERGENS</b>		
X [presence] O [cross contamination]		
Cereals containing gluten and derivatives		<b>X</b>
Crustaceans and product made up of crustaceans		
Eggs and product made up of eggs		<b>X</b>
Fish and product made up of fish		
Peanuts and product made up of peanuts		<b>O</b>
Soy and product made up of soy		<b>X</b>
Mustard and product made up of mustard		<b>O</b>
Sesame seeds and derivatives		
Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives		<b>X</b>
Celery and product made up of celery		
Milk and product made up of milk (Included Lactose)		<b>X</b>
Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg		
Lupin and products based on lupins		
Shellfish and shellfish products		

**Martinucci s.r.l.**

Zona Industriale 73040 Specchia [LE] – Tel +39(0)833539566 Fax +39(0)833535483

P.IVA 03636870754 – REA 234945 – VAT NUMBER IT03636870754

[www.martinucci1950.com](http://www.martinucci1950.com)