

SCHEDA TECNICA *Technical Specifications*

Scheda tecnica Rev 0 del
01/01/2011

CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PP1041	TART RICOTTA E GOCCE DI CIOCC. (precut)	8032595162643	
Rev. 5 del 19/01/2023			

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1300	Formato: Rotondo	300 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 14	Confezione: 294x279x61 mm	12 ct per 25 strati			
COMPONENTI			ENGLISH	SCADENZA	
Friabile pasta frolla al cioccolato con crema alla ricotta e drops di cioccolato fondente				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE				METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM			Scongellare 3-4 h prima del consumo		

INGREDIENTI

RICOTTA di pecora zuccherata 32% (RICOTTA, zucchero, sale), farina di FRUMENTO, margarina (grassi vegetali (palma, cocco), oli vegetali (girasole, colza), acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), zucchero, sciroppo di ricotta ovina zuccherata 27,6% [ricotta ovina (siero di LATTE di pecora, PANNA di pecora, sale), zucchero 30%], farina di FRUMENTO, acqua, margarina [grassi vegetali (palma, cocco), oli vegetali (girasole, colza), acqua, emulsionante: E471; sale, aromi], zucchero, sciroppo di glucosio, ricotta vaccina 4,6% (siero di LATTE, sale, correttore di acidità: E270), UOVA, zucchero, gocce di cioccolato 2,3% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA; estratto di vaniglia), cacao magro in polvere, grassi e oli vegetali in proporzioni variabili (cocco, palmisto, palma, girasole, colza, cotone), fecola di patate, tuorlo d'UOVO, LATTE scremato in polvere, PANNA, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido di riso, amido modificato di mais, proteine del LATTE, stabilizzanti: E420ii, E406, E440ii; agenti lievitanti: E450i, E500ii; emulsionanti: E471, E322 (SOIA, girasole), E422, E741, E1520; aromi, sale, addensanti: E401, E410; fibre vegetali, correttore di acidità: E330. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, ANIDRIDE SOLFOROSA

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto

Kcal	314
Kjoule	1314
Grassi	15
<i>di cui saturi</i>	8,4
Carboidrati	38
<i>di cui zuccheri</i>	24
Proteine	5,6
Fibre alimentari	1,1
Sale	0,29

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Enterobatteriacee	<20 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Stafilococco aureus	<10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

ELENCO ALLERGENI

X [presente] O [contaminazione crociata]

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

DIMENSIONS

Weight: Gr 1300	Format: Round	300 boxes per pallet
Volume: Pz 14	Packing: 294x279x61 mm	12 boxes for 25 layers

COMPONENTS

Friable chocolate short pastry with ricotta cream cheese and drops of dark chocolate

NOTES

This product is OGM free

TO PRESERVE

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

SHELF LIFE

18 month from date of manufacture

TO CONSUME

Defrost 3-4h before serving

INGREDIENTS

sweetened sheep's ricotta cheese 27,6% [ricotta cheese (sheep's MILK whey, sheep's CREAM, salt), sugar 30%], WHEAT flour, water, margarine [vegetable fats (palm, coconut), vegetable oils (sunflower, rapeseed), water, emulsifier: E471; salt, flavorings], sugar, glucose syrup, cow's milk ricotta 4,6% (MILK whey, salt, acidity regulator: E270), EGGS, sugar, chocolate drops 2,3% (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, vanilla extract), low fat cocoa powder, vegetable fats and oils in varying proportions (coconut, palm kernel, palm, sunflower, rapeseed, cotton), potato starch, EGG yolk, skimmed MILK powder, CREAM, glucose-fructose syrup, rice starch, modified corn starch, MILK proteins, stabilizers: E420ii, E406, E440ii; leavening agents: E450i, E500ii; emulsifiers: E471, E322 (SOY, sunflower), E422, E741, E1520; flavorings, salt, thickeners: E401, E410; vegetable fibers, acidity regulator: E330. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS, SULPHUR DIOXIDE

NUTRITIONAL VALUES

[Middle value expressed in 100 gr. of product]

Kcal	314
Kjoule	1314
Fats	15
<i>of which saturated fatty acids</i>	8,4
Carbohydrates	38
<i>in which sugars</i>	24
Proteins	5,6
Fiber	1,1
Salt	0,29

MICROBIOLOGICAL INFORMATION

Enterobacteriaceae	<20 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonellae	absent
Listeria monocytogenes	absent

ALLERGENS

X [presence] O [cross contamination]

Cereals containing gluten and derivatives	X
Crustaceans and product made up of crustaceans	
Eggs and product made up of eggs	X
Fish and product made up of fish	
Peanuts and product made up of peanuts	O
Soy and product made up of soy	X
Mustard and product made up of mustard	O
Sesame seeds and derivatives	
Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
Celery and product made up of celery	
Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
Sulfur dioxide and sulfit>10 mg/kg	O
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