

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev. 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS0008	SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO X 12	8032595160601	Rev. 3 del 31/10/2016

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 100	Formato: Monoporzione	272 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.	ETICHETTATURA AMBIENTALE
Pz 12	Confezione: 293x197x98 mm	16 ct per 17 strati	Pirottino C/PAP 81, Cartone PAP 20, Intermezzo PAP 21, Carta pelleaglio PAP 22		
COMPONENTI			ENGLISH	METODO DI CONSUMO	
tortino al cioccolato con cuore liquido				Inserire il prodotto congelato in microonde a 600W per 60s, se scongelato 30 s.	
SCADENZA	SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA				
10 mesi dalla data di	9 mesi				

INGREDIENTI	
UOVA, farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO, cioccolato fondente 11% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), crema cacao 11% (grasso vegetale di palmisto e cocco, zucchero, cacao magro, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, emulsionante (E471), sale, aromi), aromi. Può contenere tracce di: ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO	

VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto	
Kcal	467
Kjoule	1946
Grassi	31
<i>di cui saturi</i>	20
Carboidrati	40
<i>di cui zuccheri</i>	26
Proteine	6,2
Fibre alimentari	1,6
Sale	0,11
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		
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		
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

DIMENSIONS			ENGLISH	TO PRESERVE	
Weight: Gr 100	Format: Single Portion	272 boxes per pallet		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	
Volume: Pz 12	Packing: 293x197x98 mm	16 boxex for 17 layers			
COMPONENTS			TO CONSUME		
chocolate small cake with liquid core				Place the frozen product in the microwave at 600W for 60s. if it isn't frozen 30 s.	
SHELF LIFE	RESIDUAL SHELF LIFE ON DELIVERY				
18 months from date of manufacture	9 months				

INGREDIENTS	
EGGS, WHEAT flour, sugar, BUTTER, dark chocolate 11% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), flavoring), cocoa cream 11% (vegetable fat from palm kernel and coconut, sugar, fat-reduced cocoa, LACTOSE, emulsifier (SOY lecithin), flavorings), margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, emulsifier (E471), salt, flavorings), flavorings. May contain traces of: PEANUTS, NUTS	

NUTRITIONAL VALUES	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]	
Kcal	467
Kjoule	1946
Fat	31
<i>of which saturated fatty acids</i>	20
Carbohydrate	40
<i>in which sugar</i>	26
Protein	6,2
Fibre	1,6
Salt	0,11
MICROBIOLOGICAL INFORMATION	
Enterobacteriaceae	<20 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonellae	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		
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 sulfits >10 mg/kg		
Lupin and products based on lupins		

Listeria monocytogenes	absent	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



SCHEDA ORGANOLETTICA

Rev. 1 del 21/04/2016

R HACCP
firma

Pagina 1 di 1

PRODOTTO:
1PS0008

NOME COMMERCIALE:
MARTINUCCI SOUFFLE' AL CIOCCOLATO X 12

LOTTO:
21A034

MOTIVAZIONE:
PROVA ORGANOLETTICA PROGRAMMATA

TEMPERATURA DEL PRODOTTO ALLA CONSUMAZIONE: +4°C

ASPETTO	Regolare
CONSISTENZA	Regolare
GUSTO	Tipico esente da note anomale
RETROGUSTO	Tipico esente da note anomale
ESITO FINALE	Il prodotto è conforme

DATA DI ESECUZIONE DELLA DEGUSTAZIONE:3/02/2021

EFFETTUATA DA:
Martinucci Tatiana RHACCP
Martinucci Rocco RCOM
Giangreco Luciano RPROD