

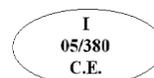
SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SEMIFREDDO POLENTA

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

Silvia Toffolon (Livia Moratto)

Nome commerciale

Semifreddo Polenta

Categoria merceologica

Prodotto di pasticceria congelato

Codice EAN

8032601912026

Codice articolo

0104000101

Elenco degli ingredienti

Crema semifreddo: **LATTE** scremato, **PANNA**, olio di cocco, zucchero, destrosio, tuorlo d'**UOVO**, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri dell'acido lattico di mono- e digliceridi, monostearato di poliossietilene sorbitano; stabilizzante: carragenina, aromi, colorante: betacarotene.

Pasta al cacao: olio vegetale di girasole e palma, cacao magro, burro di cacao, zucchero, **LATTOSIO**, siero di **LATTE** in polvere, **NOCCIOLE**, emulsionante lecitina di **SOIA**, aromi.

Pan di Spagna: farina di **FRUMENTO**, **UOVA**, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, maltodestrine, emulsionanti: esteri poligliceridi degli acidi grassi, monooleato di poliossietilensorbitano; albume d'**UOVO** in polvere, umidificante: glicerolo; **LATTE** in polvere, agenti lievitanti: difosfato e carbonato di sodio; conservante: sorbato di potassio; sale, addensante: gomma di xanthan; aromi.

Bagna all'Alchermes analcolica: acqua, zucchero invertito, zucchero, sciroppo di glucosio, aromi naturali, coloranti: carminio di cocciniglia e curcumina.

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

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

Valori medi per 100 g di prodotto

| | | |
|------------------------------|---------|----------|
| Energia | 1460 kJ | 349 kcal |
| Grassi | 19.7 | g |
| – di cui acidi grassi saturi | 15.7 | g |
| Carboidrati | 37.1 | g |
| – di cui zuccheri | 25.1 | g |
| Proteine | 4.4 | g |
| Fibre | 0.6 | g |
| Sale | 0,38 | 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 |
| Istruzioni per la conservazione | Conservare a temperatura ≤ -18 °C |
| Suggerimenti per il consumo | Il prodotto va porzionato alla temperatura di -18 °C e servito immediatamente dopo il taglio. La rimanenza deve essere conservata alla temperatura ≤ -18 °C. |

| | |
|---|---|
| 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 | 1 |
| Sedano e prodotti a base di sedano | 3 |
| Senape e prodotti a base di senape | 2 |
| 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 | 3 |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | 3 |