



MAXI CROSTATA CREMA E CILIEGIE 48 porzioni



Prodotto Dolciario Congelato.
Pasta frolla (29%) con crema pasticceria (56%) e ciliegie candite (15%).

Immagine a scopo illustrativo



Codici articolo: **324R030**
3242109

2500 g e

Ingredienti: **LATTE** scremato reidratato, zucchero, ciliegie candite 15% [ciliegie, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di amarena, acidificante: E330; concentrato vegetale (carota nera, ibisco), aromi naturali], farina di **FRUMENTO**, tuorlo d'**UOVO**, **PANNA**, grassi vegetali (palma, cocco), acqua, amido modificato, amido (contiene **FRUMENTO**), olio di girasole, **UOVA**, **BURRO**, emulsionante: E471; aromi naturali, sciroppo di glucosio-fruttosio, agenti lievitanti: E450, E500; sale, correttore di acidità: E330. **Può contenere tracce di SOIA, SENAPE e FRUTTA A GUSCIO.**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g

Valore energetico	1268 kJ 302 kcal
Grassi	13 g
di cui acidi grassi saturi	7,1 g
Carboidrati	42 g
di cui zuccheri	29 g
Fibre	0,2 g
Proteine	4,2 g
Sale	0,18 g

Dichiarazione allergeni:

Glutine, Uova, Latte. Può contenere tracce di Soia, Senape e Frutta a Guscio.

Preparazione:

Scongelare il prodotto per 3-4 ore a temperatura ambiente (21-22°C).



Conservazione:

Prodotto congelato.
Conservare a -18°C

Shelf Life:

18 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (4°C).

Non ricongelare.



Dimensioni confezione:

Pack primario (cm) 39,5x30,5x9(h)
Tara pack primario (g) 460



EAN: 8008207004670

UPC: 826069004670



Caratteristiche microbiologiche:

	valori Massimi	
Carica microbica mesofila	500.000	UFC/g
Coliformi totali	1.000	UFC/g
Escherichia coli	10	UFC/g
Stafilococco aureo	10	UFC/g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g	
Salmonella	assente in 25 g	

Raccolta differenziata:

VASSOIO > CARTA (C/PAP81) SCATOLA > CARTA (PAP20)



PALETTIZZAZIONE:

	Euro Pallet	Industrial Pallet
Pack per strato	8	10
Strati	20	20
Totale pallet	160	200

Conformità legislativa:

Sistema di autocontrollo igienico e qualitativo in ottemperanza al Reg. 852/04/CE
Etichette e schede tecniche sono conformi ai Reg. 1169/2011/EC e Reg. 775/2018/EC
Tracciabilità del prodotto finito in ottemperanza al Reg. 178/2002/EU
Il contenuto di contaminanti chimici tipo metalli pesanti, nitrati, pesticidi e micotossine è conforme ai requisiti del Reg. 1881/06/EC e sue integrazioni.
I requisiti microbiologici sono conformi al Reg. 2073/05/EC
Il prodotto è definito non-OGM e non-derivato da OGM ai sensi del Reg. 1830/2003/EU
Gli acidi grassi trans- non eccedono il limite di 2 grams per 100 grams di prodotto finito in ottemperanza alla Dir. 2016/2637/EU
Le confezioni sono adatte al contatto alimentare come da Reg. 1935/2004/EC e Reg. 10/2011/EC
Il controllo del peso segue la Dir. 76/211/EEC (e sue integrazioni) mostrando il simbolo "e" che segue la dichiarazione del peso nominale.