



SCHEDA TECNICA PRODOTTO SURGELATO

SEMIFREDDO PRESTIGE

Codice articolo Davigel	0024	ref. 05/07/2004
Codice prodotto Davigel	0024	
Codice Foodservices	710024	
Prodotto in	Belgio	
Shelf life	18 mesi	
Conservazione	Conservare a – 18 °C	
	Non ricongelare mai un prodotto scongelato	

Descrizione prodotto:

Disco di pasta sfoglia ricoperto da una mousse al cioccolato fondente e una mousse al cioccolato bianco, il tutto ricoperto da una ganache al cioccolato.

Ingredienti:

Preparazione a base di latte (latte intero, burro, coccolino (olio vegetale idrogenato a base di noce di cocco), zucchero, tuorlo d'uovo, addensante: gomma di xanthano), base croccante [(pasta di nocciole (zucchero, nocciole, emulsionante: lecitina di soia, vanillina), cioccolato, sfoglia (farina di frumento, polvere lievitante: bicarbonato di sodio)], cioccolato nero 13% (lecitina di soia), zucchero, cioccolato bianco 7% (lecitina di soia), albume d'uovo, acqua, glucosio, burro anidro, gelatina di maiale.

Preparazione:

Fare scongelare 2 ore fuori dalla confezione.

Allergeni:

POSSIBILI ALLERGENI	CONTENUTI NELLA RICETTA		Sotto la denominazione
	SI	NO	
Uova/ Derivati dell'uovo	X		Tuorlo d'uovo, albume d'uovo.
Pesci/Crostacei		X	
Latte/Prodotti del latte/lattosio	X		Preparazione latte, latte intero, burro.
Soia / Derivati di soia	X		Lecitina di soia
Arachide /Derivati di arachide		X	
Frutta secca / Semi di sesamo	X		Nocciole(nella pasta)
Cereali glutinosi	X		Farina di frumento, malto
Senape e derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Sulfiti (da E 220 E228)		X	

Imballaggio e confezionamento:

UNITA' DI VENDITA	Cartone	PALLETTIZZAZIONE	
Peso netto scatola	1275 g	Numero pezzi per scatola	15
P.n. fardello (3 scatole)	3825 g	N° di fardelli per pallet	48
Peso netto del pezzo	85 g	Peso netto pallet	183.6 kg

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Valore energetico	410 kcal / 1706 kJ
Proteine (g)	3.8
Carboidrati (g)	31.7
Lipidi (g)	29.8

Caratteristiche microbiologiche:

Criteria	g prodotto analizzato	n	c	m ufc/g	M	Limiti
Batteri aerobi mesofili 30°C	1	5	2	300.000		
Anaerobi solfito riduttori 46°C	1	5	2	10		
Coliformi 30°C	1	5	2	1000		
Coliformi fecali	1	5	2	1		
E.Coli	1	5	2	1		
<i>Staphylococcus aureus</i>	1	5	2	100		
Salmonelle	25	5	Assenti			
<i>Lysteria monocytogenes</i>	25	5	Secondo ordinanza ministeriale 11/10/78			

n: n° di campioni esaminati

c: n° di campioni con valori compresi fra m ed M

m: valore soglia sotto il quale tutti i risultati sono considerati soddisfacenti M: soglia massima oltre la quale il prodotto non può essere commercializzato.

I valori di M sono fissati a:

M=10 m valore rilevato effettuando analisi con terreni solidi

M= 30 m valore rilevato effettuando analisi in terreno liquido