



SCHEMA TECNICA art. 00500302

FRITTELLE CREMA MIGNON KG 2Codici Ean: 8  033897 273020

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: la frittella mignon alla crema è un dolce tipico stagionale.

Descrizione merceologica: prodotto dolciario fritto e congelato

confezionato in busta Peso cad. Kg. 2

Cartone: Lunghezza: 39.6 cm Larghezza: 26.4 cm Altezza: 11 cm

Pallettizzazione: 153 cartoni (9crt x strato X 17 strati)

T.M.C.: 6 mesi dalla data di produzione.

Modalità di Conservazione: Conservare a -18°C

INGREDIENTI

Crema chantilly 44% (acqua, zucchero, amido, grassi vegetali in proporzioni variabili di cocco e palmisto, siero di LATTE in polvere, proteine del LATTE, aromi, sale, stabilizzanti: difosfato disodico, fosfato di sodio, sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa; addensante: alginato di calcio; emulsionanti: lecitina di SOIA, esteri dell'acido diacetiltartarico e dell'acido lattico di mono e digliceridi degli acidi grassi; conservante: potassio sorbato; colorante: beta-carotene), farina di GRANO tenero tipo "0" (contiene acido L-ascorbico), acqua, olio di semi di girasole, misto d'UOVO pastorizzato, margarina (oli e grassi vegetali di palma, girasole e cocco, acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, aromi, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio.

ALLERGENI PRESENTI NELLA LISTA INGREDIENTI E IN CROSS-CONTAMINATION:

CEREALI contenenti GLUTINE (GRANO), UOVA, LATTE, SOIA

Può contenere: FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI), SENAPE, SESAMO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g)

Energia: 1131kJ, 271kcal; Grassi: 15g - di cui acidi grassi saturi: 8,1g - Carboidrati: 27g - di cui zuccheri: 17g - Fibre: 1g - Proteine: 6,2g - Sale: 0,40g

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE:	Unità di Misura	Valori Limite
<i>Carica Mesofila totale a 30 °C</i>	<i>ufc/g</i>	<i>< 100.000</i>
<i>Escherichia Coli</i>	<i>ufc/g</i>	<i>< 10</i>
<i>Staphylococcus Aureus a 37 °C</i>	<i>ufc/g</i>	<i>< 10</i>
<i>Muffe e Lieviti</i>	<i>ufc/g</i>	<i>< 1000</i>
<i>Salmonella Spp.</i>	<i>ufc/g</i>	<i>Assente in 25 g</i>
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>ufc/g</i>	<i>Assente in 25 g</i>

PER UN CONSUMO IDEALE

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Prodotto non destinato al consumatore finale.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prelevare il prodotto dal congelatore, scongelare in frigorifero tra 0° e +4°C per 8-10 ore. Una volta scongelato, conservare in frigorifero tra 0° e +4°C e consumare preferibilmente entro 48 ore. Contiene una bustina di zucchero a velo (40g): spolverare a piacimento.