

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PT1060	TRANCIO MERINGATA	8032595160137	Rev. 4 del 22/08/2023

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1000	Formato: Rettangolare	252 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.	
Volume: Pz 1	Confezione: 415x165x95 mm	14 ct per 18 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
meringa con crema e panna				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE				METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				Scongellare 1-2 h prima del consumo	

INGREDIENTI	
LATTE scremato in polvere reidratato, meringa 33% (zucchero, amido di FRUMENTO, albume d'UOVO, aromi), grassi vegetali (olio di cocco, burro di cacao), zucchero, tuorlo d'UOVO, PANNA 2,8%, sciroppo di glucosio, zucchero a velo (zucchero, amido di mais 3%), stabilizzante: E420ii; margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), amido modificato di mais, gelatina animale, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), amido di riso, proteine del LATTE, ALBUME in polvere, proteine del siero di LATTE, fibre vegetali, addensanti (E401, E410, E339), sale, aromi. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	341	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoul	1429	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	15,4	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	12,9	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	47,9	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	43,5	Soja e prodotti a base di soja	X
Proteine	3,0	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	0,1	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,12	Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<50 ufc/g	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
E.coli	<10 ufc/g	Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg	
Stafilococco aureus	<10 ufc/g	Lupini e prodotti a base di lupini	
Salmonella	assente	Molluschi e prodotti a base di molluschi	
Listeria monocytogenes	assente		

DIMENSIONS			ENGLISH	TO PRESERVE	
Weight: Gr 1000	Format: Rectangular	252 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 1	Packing: 415x165x95 mm	14 boxes for 18 layers			
COMPONENTS				SHELF LIFE	
meringue with custard and cream				18 month from date of manufacture	
NOTES				TO CONSUME	
This product is OGM free				Defrost 1-2 h before consumption	

INGREDIENTS	
rehydrated skimmed MILK powder, 33% meringue (sugar, WHEAT starch, EGG whites, flavourings), vegetable fats (coconut oil, cocoa butter), sugar, EGG yolk, 2,8% CREAM, glucose syrup, powdered sugar (sugar 3% corn starch), stabilizer: E420ii; margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, water, emulsifier (E471), salt, flavorings), modified corn starch, animal jelly, emulsifiers (E471, SOY lecithin), rice starch, MILK proteins, EGG white powder, WHEY protein, vegetable fibres, thickeners (E401, E410, E339), salt, flavorings. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	341	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1429	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	15,4	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	12,9	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	47,9	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	43,5	Soy and product made up of soy	X
Proteins	3,0	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	0,1	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,12	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
E.coli	<10 ufc/g	Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg	
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Lupin and products based on lupins	
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		