



SCHEMA TECNICA Technical Specifications			Doc. Scheda tecnica Rev. 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PP1060	TORTA CAPRESE (PRECUT)	8032595160472	Rev. 2 del 11/04/2017

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1200	Formato: Rotondo	300 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.	
Pz 14	Confezione: 294x279x65 mm	12 ct per 25 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
torta al cioccolato con mandorle				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE				METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				Scongelare 3-4 h prima del consumo	

INGREDIENTI	
UOVA, zucchero, MANDORLE, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), cacao magro in polvere, BURRO, farina di FRUMENTO, grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, zucchero da spolvero (destrosio, amido di FRUMENTO, grassi vegetali di palmisto e cocco, aroma), emulsionante (E471), fibre vegetali, aromi. Contiene: GLUTINE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, LATTE. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SOIA	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	451,83	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoul	1879,36	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	30,89	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	12,66	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	32,32	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	26,78	Soia e prodotti a base di soia	O
Proteine	8,83	Senape e prodotti a base di senape	
Fibre alimentari	4,61	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,26	Frutta a guscio (es. mandorle, nocchie, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	X
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<20 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 1200	Format: Round	300 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	
Pz 14	Packing: 294x279x65 mm	12 boxes for 25 layers			
COMPONENTS				SHELF LIFE	
chocolate cake with almonds				18 month from date of manufacture	
NOTES			TO CONSUME		
This product is OGM free			Defrost 3-4h before serving		

INGREDIENTS	
EGGS, sugar, ALMONDS, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, water, emulsifier (E471), salt, flavorings), cocoa powder, BUTTER, WHEAT flour, vegetable fats (coconut, palm kernel, palm) in varying proportions, sugar for dusting (dextrose, WHEAT starch, vegetable fats from palm kernel and coconut, flavoring), emulsifier (E471), vegetable fibres, flavorings. Contains: GLUTEN, EGGS, NUTS, MILK. May contain traces of: PEANUTS, SOY	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	451,83	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1879,36	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fat	30,89	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	12,66	Fish and product made up of fish	
Carbohydrate	32,32	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugar	26,78	Soy and product made up of soy	O
Protein	8,83	Mustard and product made up of mustard	
Fibre	4,61	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,26	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	X
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<20 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		