

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Scheda tecnica Rev 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PP1039	TART PERE E CIOCCOLATO (precut)	8032595162636	Rev. 5 del 17/11/2023

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1400	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.	
Volume: Pz 14	Confezione: 294x279x61 mm	12 ct per 25 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
friabile pasta frolla al cioccolato farcita di crema alla pera, crema al cioccolato e pere sciropate a decorazione				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE			O	METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				Scongellare 3-4 h prima del consumo	

INGREDIENTI					
pere sciropate 25% (pere, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità (E330), antiossidante (E300)), LATTE scremato in polvere reidratato, sciroppo di glucosio, farina di FRUMENTO, zucchero, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), purea di pere 5%, cacao magro in polvere 2,5%, tuorlo d'UOVO, amido modificato di mais, UOVA intere, fecola di patate, spaghetti di cioccolato 1% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, BURRO, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma naturale di vaniglia), amido di riso, sciroppo di glucosio-fruttosio, cioccolato fondente 0,1% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), proteine del siero di LATTE, stabilizzanti (E406, E440ii), agenti lievitanti (E450i, E500ii), aromi, sale, addensanti (E401, E410, E339), correttore di acidità (E330), emulsionante (lecitina di SOIA). Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, ANIDRIDE SOLFOROSA					

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	215	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoule	904	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	7,0	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	3,1	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	34,4	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	20,4	Soja e prodotti a base di soja	X
Proteine	2,9	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	1,5	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,15	Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
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	O
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 1400	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	
Volume: Pz 14	Packing: 294x279x61 mm	12 boxes for 25 layers			
COMPONENTS			ENGLISH	SHELF LIFE	
friable chocolate short pastry, stuffed with pear creme, chocolate custard and pears in syrup for decoration				18 month from date of manufacture	
NOTES			ENGLISH	TO CONSUME	
This product is OGM free				Defrost 3-4h before serving	

INGREDIENTS	
25% pears in syrup (pears, water, glucose-fructose syrup, sugar, acidity regulator (E330), antioxidant (E300)), rehydrated skimmed MILK powder, glucose syrup, WHEAT flour, sugar, margarine (vegetable fats palm and sunflower vegetable oils, water, emulsifier (E471), salt, flavourings), 5% pear puree, 2.5% low-fat cocoa powder, EGG yolk, modified corn starch, EGGS, potato starch, 1% chocolate spaghetti (cocoa mass, sugar, cocoa butter, BUTTER, emulsifier (SOY lecithin), natural vanilla flavouring), rice starch, glucose-fructose syrup, 0.1% dark chocolate cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), flavouring), WHEY proteins, stabilizers (E406, E440ii), leavening agents (E450i, E500ii), flavourings, salt, thickeners (E401, E410, E339), acidity regulator (E330), emulsifier (SOYA lecithin). May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS, SULPHUR DIOXIDE	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	215	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	904	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	7,0	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	3,1	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	34,4	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	20,4	Soy and product made up of soy	X
Proteins	2,9	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	1,5	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,15	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
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	O
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Lupin and products based on lupins	
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		

Martinucci s.r.l.

via G.Agnelli,8 73054 Presicce Acquarica [LE]-Tel+39(0)833539566 Fax+39(0)833535483

P.IVA 03636870754 – REA 234945 – VAT NUMBER IT03636870754

www.martinucci1950.com