

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PO1012	TORTA TARTUFATA SCURA	8032595160175	Rev. 7 del 12/09/2023

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1300	Formato: Rotondo	240 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: 294x277x80 mm	12 ct per 20 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
Pan di spagna al cacao bagnato al cacao ripieno con crema e panna alla gianduia e vaniglia decorato con selva di cioccolato				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE				METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				Scongellare 3-4 h prima del consumo	

INGREDIENTI	
LATTE scremato in polvere reidratato, pan di spagna (farina di FRUMENTO, UOVO, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, emulsionante (E471), cacao magro in polvere 1,5%, agenti lievitanti (E450i, E500ii), sale, conservante (E202)), zucchero, margarina (grassi vegetali (palmisto, palma), oli vegetali (cocco, girasole) in proporzioni variabili, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), crema cacao (grasso vegetale (palmisto, cocco), zucchero, cacao magro, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), sciroppo di glucosio, cacao magro in polvere, tuorlo d'UOVO, amido modificato di mais, PANNA, pasta di NOCCIOLA, alcool, farina di FRUMENTO, stabilizzante: sciroppo di sorbitolo; zucchero da spolvero (destrosio, zucchero, amido di FRUMENTO, burro di cacao), UOVA, proteine del siero di LATTE, amido di riso, granella di NOCCIOLA, emulsionanti: E471, lecitina di SOIA; proteine del LATTE, aromi, fibre vegetali, sale, addensanti: E410, E401, E339; fibre vegetali, agenti lievitanti: E450i, E500ii, cannella. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, ALTRA FRUTTA A GUSCIO	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	260	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoule	1090	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	11,2	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	7,9	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	33,5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	24,3	Soia e prodotti a base di soia	X
Proteine	4,0	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	1,7	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,20	Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	X
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 1300	Format: Round	240 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: 294x277x80 mm	12 boxes for 20 layers		
COMPONENTS				SHELF LIFE
Cocoa sponge cake soaked into cocoa filled with gianduia custard and cream covered by forest of dark chocolate				18 month from date of manufacture
NOTES				
This product is OGM free				TO CONSUME
			Defrost 3-4h before serving	

INGREDIENTS	
rehydrated skimmed MILK powder, sponge cake (WHEAT flour, EGG, sugar, water, glucose syrup, emulsifier (E471), 1.5% low-fat cocoa powder, leavening agents (E450i, E500ii), salt, preservative (E202)), sugar, margarine (vegetable fats (palm kernel, palm), vegetable oils (coconut, sunflower) in variable proportions, water, emulsifier (E471), salt, flavourings), dark chocolate (cocoa paste, sugar, butter cocoa, emulsifier (SOY lecithin), flavouring), cocoa cream (vegetable fat (palm kernel, coconut), sugar, low-fat cocoa, LACTOSE, emulsifier (SOYA lecithin), flavourings), glucose syrup, low-fat cocoa powder, EGG yolk, modified corn starch, CREAM, HAZELNUT paste, alcohol, WHEAT flour, stabilizer: sorbitol syrup; sugar for dusting (dextrose, sugar, WHEAT starch, cocoa butter), EGGS, WHEY proteins, rice starch, HAZELNUT grains, emulsifiers: E471, SOY lecithin; MILK proteins, flavourings, vegetable fibres, salt, thickeners: E410, E401, E339; vegetable fibres, raising agents: E450i, E500ii, cinnamon. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD.	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	260	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1090	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	11,2	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	7,9	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	33,5	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	24,3	Soy and product made up of soy	X
Proteins	4,0	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	1,7	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,20	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	X
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		