

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PP1062	TORTA C.CAKE NEW YORK (precut)	8032595160434	Rev. 6 del 20/11/2023

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1450	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	
Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta, senza decorazione ideale per essere personalizzato			18 mesi dalla data di produzione		
NOTE			METODO DI CONSUMO		
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM			Scongelerare 3-4 h prima del consumo		

INGREDIENTI	
zucchero, RICOTTA vaccina 13% (siero di LATTE, sale, correttore di acidità: E270), MASCARPONE 13% (PANNA, LATTE intero, correttore di acidità: E270), UOVA, granella di biscotto (farina di FRUMENTO, zucchero, olio di palma, sciroppo di glucosio, UOVA, LATTE scremato in polvere, agenti lievitanti: E503ii, E500ii, E450i; sale, emulsionante: lecitina di SOIA; aromi), BURRO, LATTE scremato in polvere reidratato, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), farina di FRUMENTO, sciroppo di glucosio-fruttosio, fecola di patate, grassi vegetali (grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, emulsionante (E471)), succo di limone, tuorlo d'UOVO, PANNA, amido modificato di mais, stabilizzanti E420ii; sciroppo di glucosio, fibre vegetali, sale, emulsionanti: E471, lecitina di SOIA; proteine del LATTE, agenti lievitanti: E450i, E500ii; 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	373	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoule	1555	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	25,2	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	16,0	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	31,4	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	19,7	Soia e prodotti a base di soia	X
Proteine	5,0	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	0,5	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,30	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	
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 1450	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				SHELF LIFE	
A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream without garnishing sauces, ideal for personalizations.				18 month from date of manufacture	
NOTES				TO CONSUME	
This product is OGM free				Defrost 3-4h before serving	

INGREDIENTS	
sugar, 13% RICOTTA cheese (WHEY, salt, acidity regulator: E270), 13% MASCARPONE (CREAM, whole MILK, acidity regulator: E270), EGGS, biscuit crumbs (WHEAT flour, sugar, coconut oil palm, glucose syrup, EGGS, skimmed MILK powder, raising agents: E503ii, E500ii, E450i; salt, emulsifier: SOY lecithin; flavourings), BUTTER, rehydrated skimmed MILK powder, margarine (palm vegetable fats and vegetable oils sunflower, water, emulsifier (E471), salt, flavourings), WHEAT flour, glucose-fructose syrup, potato starch, vegetable fats (vegetable fats (coconut, palm kernel, palm) in variable proportions, emulsifier (E471)), lemon juice, EGG yolk, CREAM, modified corn starch, stabilizers E420ii; glucose syrup, vegetable fibres, salt, emulsifiers: E471, SOY lecithin; MILK proteins, raising agents: E450i, E500ii; 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	373	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1555	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	25,2	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	16,0	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	31,4	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	19,7	Soy and product made up of soy	X
Proteins	5,0	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	0,5	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,30	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	
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Lupin and products based on lupins	
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		