

SCHEMA TECNICA Technical Specifications			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS1005	MINI PAST. CREMA AMARENA x 50	8032595160960	Rev. 7 del 29/08/2023

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 60	Formato: Monoporzione	144 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 50	Confezione: 344x290x88 mm	8 ct per 18 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
pasta frolla con crema pasticcera e confettura di amarena				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE				METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				Mettere il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 150°C. per 15/20'	

INGREDIENTI	
<p>crema 27% [LATTE scremato in polvere reidratato, zucchero, tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio, amido di riso, amido modificato di mais, margarina (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: E471; sale, aromi), proteine del siero di LATTE, addensanti: E401, E410; aromi, emulsionante: lecitina di SOIA; sale], farina di FRUMENTO, zucchero, strutto, UOVA intere, preparato di amarena 6% (sciroppo di glucosio-fruttosio, visciole 45%, amido modificato di mais, addensante: E440; acidificante: E330; conservante: E202; aromi), sciroppo di glucosio, margarina (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: E471; sale, aromi), sciroppo di glucosio-fruttosio, agenti lievitanti: E503, E450i, E500ii; aromi, acqua, sale, colorante: E160a. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO</p>	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	353	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoul	1482	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	15,0	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	6,2	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	49,0	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	23,4	Soja e prodotti a base di soja	X
Proteine	5,2	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	1,0	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,08	Frutta a guscio (es. mandorle, noccioline, 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 60	Format: Single Portion	144 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 50	Packing: 344x290x88 mm	8 boxes for 18 layers			
COMPONENTS				SHELF LIFE	
short pastry with custard and black cherry jam				18 month from date of manufacture	
NOTES				TO CONSUME	
This product is OGM free				Put the product still frozen in a preheated oven at 150 ° C. for 15-20'	

INGREDIENTS	
<p>27% custard [rehydrated skimmed MILK powder, sugar, EGG yolk, glucose syrup, rice starch, modified corn starch, margarine (palm fat, sunflower oil, water, emulsifier: E471; salt, flavourings), WHEY proteins, thickeners: E401, E410; flavourings, emulsifier: SOY lecithin; salt], WHEAT flour, sugar, lard, whole EGGS, 6% black cherry preparation (glucose-fructose syrup, 45% sour cherries, modified corn starch, thickener: E440; acidifier: E330; preservative: E202; flavourings), glucose syrup, margarine (palm fat, sunflower oil, water, emulsifier: E471; salt, flavourings), glucose-fructose syrup, raising agents: E503, E450i, E500ii; flavourings, water, salt, colouring: E160a. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS</p>	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	353	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1482	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	15,0	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	6,2	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	49,0	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	23,4	Soy and product made up of soy	X
Proteins	5,2	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	1,0	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,08	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		