



SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS0008	SOUFFLE' AL CIOCC. X 12	8032595160601	Rev. 5 del 11/08/2023

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 100	Formato: Monoporzione	272 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 12	Confezione: 293x197x98 mm	16 ct per 17 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
tortino al cioccolato con cuore liquido				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE			METODO DI CONSUMO		
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM			Inserire il prodotto congelato in microonde a 600W per 60s, se scongelato 30 s.		

INGREDIENTI
UOVA, farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO, cioccolato fondente 11% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), crema cacao 11% (grasso vegetale di palmisto e cocco, zucchero, cacao magro, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, emulsionante (E471), sale, aromi), 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	464	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoule	1932	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	31	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	18	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	39	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	26	Soja e prodotti a base di soja	X
Proteine	5,8	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	1,6	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,10	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 100	Format: Single Portion	272 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 12	Packing: 293x197x98 mm	16 boxes for 17 layers			
COMPONENTS				SHELF LIFE	
chocolate small cake with liquid core				18 month from date of manufacture	
NOTES			TO CONSUME		
This product is OGM free			Place the frozen product in the microwave at 600W for 60s. if it isn't frozen 30 s.		

INGREDIENTS
EGGS, WHEAT flour, sugar, BUTTER, dark chocolate 11% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), flavoring), cocoa cream 11% (vegetable fat palm kernel and coconut, sugar, fat-reduced cocoa, LACTOSE, emulsifier (SOY lecithin), flavorings), margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, emulsifier (E471), salt, flavorings), 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	464	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1932	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	31	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	18	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	39	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	26	Soy and product made up of soy	X
Proteins	5,8	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	1,6	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,10	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		