

SCHEMA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Scheda tecnica Rev 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
<b>1PF1008</b>	<b>CROSTATA VEGANA LAMPONE E SAMBUCO</b>	<b>8032595167303</b>	Rev. 2 del 04/11/2025

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 900	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 1	Confezione: 294x279x65mm	12 ct per 25 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
Crostata farcita con passata di sambuco e lampone				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	
preparazione al lampone e sambuco 42% (sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, purea di sambuco 19%, purea di lampone 16%, gelificante: E440; correttore di acidità: E330; aroma naturale), farina di FRUMENTO integrale, margarina (grassi vegetali (palma) e oli vegetali (girasole), acqua, emulsionante: E471; sale e aromi), zucchero, farina di FRUMENTO, acqua, semi decorticati di girasole, semi di lino, agenti lievitanti (E450i, E500ii, E503), aromi, sale. Può contenere tracce di: UOVA, ARACHIDI, SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, LATTE	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kjoule	1580	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kcal	376	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	13,0	Uova e prodotti a base di uova	O
di cui saturi	5,5	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	58,7	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	34,7	Soia e prodotti a base di soia	O
Proteine	4,0	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	4,1	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,25	Frutta a guscio (es. mandorle, noccioline, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<10 ufc/g	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	O
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 900	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 1	Packing: 294x279x65mm	12 boxes for 25 layers			
COMPONENTS				SHELF LIFE	
Tart filled with elderberry and raspberry puree				18 month from date of manufacture	
NOTES				TO CONSUME	
This product is OGM free				Defrost 3-4h before serving	

INGREDIENTS	
42% Raspberry and elderberry preparation (glucose-fructose syrup, sugar, 19% elderberry puree, 16% raspberry puree, gelling agent: E440; acidity regulator: E330; natural flavouring), whole WHEAT flour, margarine (vegetable fats (palm) and vegetable oils (sunflower), water, emulsifier: E471; salt and flavourings), sugar, WHEAT flour, water, dehulled sunflower seeds, flax seeds, raising agents (E450i, E500ii, E503), flavourings, salt. May contain traces of: EGGS, PEANUTS, SOY, MUSTARD, NUTS, MILK	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kjoule	1580	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kcal	376	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	13,0	Eggs and product made up of eggs	O
of which saturated fatty acids	5,5	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	58,7	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	34,7	Soy and product made up of soy	O
Proteins	4,0	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	4,1	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,25	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<10 ufc/g	Milk and product made up of milk (Included Lactose)	O
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		