



| SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i> | | | Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011 |
|--|-------------------------------|------------------------|--|
| CODICE CODE | REFERENZA REFERENCE | CODICE EAN EAN Code | |
| 1PP1057 | TORTA C.CAKE F.ROSSI (precut) | 8032595160441 | Rev. 9 del 10/11/2023 |

| 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: 294x279x65 mm | 12 ct per 25 strati | | | |
| COMPONENTI | | | | SCADENZA | |
| uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta decorato in superficie con frutti rossi | | | | 18 mesi dalla data di produzione | |
| NOTE | | | O | METODO DI CONSUMO | |
| Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM | | | | Scongelare 3-4 h prima del consumo | |

| INGREDIENTI | |
|--|--|
| zucchero, RICOTTA 9,7% (siero di LATTE, sale, correttore di acidità: E270), MASCARPONE 9,7% (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), LATTE scremato in polvere reidratato, sciroppo di glucosio, BURRO, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), ribes 4%, farina di FRUMENTO, fecola di patate, sciroppo di glucosio-fruttosio, grassi e oli vegetali in proporzioni variabili (cocco, palmisto, palma, girasole), succo di limone, tuorlo d'UOVO, lampone 1%, PANNA, amido modificato di mais, stabilizzante: sorbitolo; addensanti: E407, E410, E508, E331i; fibre vegetali, sale, emulsionanti: E471, lecitina di SOIA; agenti lievitanti: E450i, E500ii; proteine del LATTE, aromi, estratto di carota nera, colorante: E120; correttore di acidità: E330. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, ANIDRIDE SOLFOROSA | |

| VALORI NUTRIZIONALI | | ELENCO ALLERGENI | |
|--|------------|---|---|
| Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto | | X [presente] O [contaminazione crociata] | |
| Kcal | 347 | Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | X |
| Kjoule | 1446 | Crostacei e prodotti a base di crostacei | |
| Grassi | 20,9 | Uova e prodotti a base di uova | X |
| di cui saturi | 13,0 | Pesce e prodotti a base di pesce | |
| Carboidrati | 35,1 | Arachidi e prodotti a base di arachidi | O |
| di cui zuccheri | 22,1 | Soja e prodotti a base di soja | X |
| Proteine | 4,2 | Senape e prodotti a base di senape | O |
| Fibre alimentari | 0,7 | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | |
| Sale | 0,25 | Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati | O |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | Sedano e prodotti a base di sedano | |
| Enterobatteriacee | <100 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 | O |
| 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: 294x279x65 mm | 12 boxes for 25 layers | | | |
| COMPONENTS | | | | SHELF LIFE | |
| a layer of biscuits with soft cheese and ricotta cream garnished on the top with red fruits | | | | 18 month from date of manufacture | |
| NOTES | | | ENGLISH | TO CONSUME | |
| This product is OGM free | | | | Defrost 3-4h before serving | |

| INGREDIENTS | |
|--|--|
| sugar, 9.7% ricotta cheese (WHEY, salt, acidity regulator: E270), 9.7% mascarpone cheese (CREAM, whole MILK, acidity regulator: E270), EGGS, biscuit crumbs (WHEAT flour, sugar, palm oil, glucose syrup, EGGS, skimmed MILK powder, raising agents: E503ii, E500ii, E450i; salt, emulsifier: SOY lecithin; flavourings), rehydrated skimmed MILK powder, glucose syrup, BUTTER, margarine (palm vegetable fats and sunflower vegetable oils, water, emulsifier (E471), salt, flavourings), 4% currants, WHEAT flour, potato starch, glucose-fructose syrup, vegetable fats and oils in variable proportions (coconut, palm kernel, palm, sunflower), lemon juice, EGG yolk, 1% raspberry, CREAM, modified corn starch, stabilizer: sorbitol; thickeners: E407, E410, E508, E331i; vegetable fibres, salt, emulsifiers: E471, SOY lecithin; raising agents: E450i, E500ii; MILK proteins, flavorings, black carrot extract, colouring: E120; acidity regulator: E330. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS, SULPHUR DIOXIDE | |

| NUTRITIONAL VALUES | | ALLERGENS | |
|--|------------|--|---|
| [Middle value expressed in 100 gr. of product] | | X [presence] O [cross contamination] | |
| Kcal | 347 | Cereals containing gluten and derivatives | X |
| Kjoule | 1446 | Crustaceans and product made up of crustaceans | |
| Fats | 20,9 | Eggs and product made up of eggs | X |
| of which saturated fatty acids | 13,0 | Fish and product made up of fish | |
| Carbohydrates | 35,1 | Peanuts and product made up of peanuts | O |
| in which sugars | 22,1 | Soy and product made up of soy | X |
| Proteins | 4,2 | Mustard and product made up of mustard | O |
| Fiber | 0,7 | 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 | <100 ufc/g | Milk and product made up of milk (Included Lactose) | X |
| E.coli | <10 ufc/g | Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg | O |
| Staphylococcus aureus | <10 ufc/g | Lupin and products based on lupins | |
| Salmonellae | absent | Shellfish and shellfish products | |
| Listeria monocytogenes | absent | | |