

SCHEMA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Scheda tecnica Rev 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PP1070	TORTA RICOTTA E PISTACCHIO (precut X 14)	8032595164524	Rev. 2 del 28/02/2025

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1200	Formato: Rotondo	240 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: 0	Confezione: 294x277x80 mm	12 ct per 20 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
Tre strati di pan di spagna farciti con crema alla ricotta e crema alla ricotta e pistacchio				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE					
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				METODO DI CONSUMO	
			Scongellare 3-4 h prima del consumo		

INGREDIENTI	
LATTE scremato reidratato, pan di spagna 18% (farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, acqua, emulsionante (E471), fecola di patate, agenti lievitanti (E450i, E500ii), sale), ricotta ovina zuccherata 16% (siero di LATTE, LATTE ovino, siero di LATTE ovino, zucchero 29%, sale), ricotta vaccina 16% (siero di LATTE, sale, correttore di acidità (E270)), grassi vegetali ((cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, emulsionante (E471)), zucchero, crumble di frolla (farina di GRANO tenero, zucchero, oli e grassi vegetali (cocco), LATTE intero UHT, coloranti: concentrato di spirulina, mela, curcuma; estratto naturale di oliva), PANNA, pasta di PISTACCHIO 1,8%, zucchero da spolvero (destrosio, zucchero, amido di FRUMENTO, burro di cacao), stabilizzante (E420ii), sciroppo di glucosio, tuorlo d'UOVO, gelatina animale, alcool, granella di PISTACCHIO 0,4% (PISTACCHIO 55%, zucchero, sciroppo di glucosio, aroma naturale), amido modificato di mais, margarina (grassi vegetali (palma) e oli vegetali (girasole), acqua, emulsionante: E471; sale e aromi), emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), proteine del LATTE, amido di mais, fibre vegetali, aromi, amido di riso, proteine del siero di LATTE, addensanti (E401, E410), sale. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, altra FRUTTA A GUSCIO	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	309	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoule	1290	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	16,8	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	12,4	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	31,5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	21,3	Soia e prodotti a base di soia	X
Proteine	6,8	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	0,6	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,32	Frutta a guscio (es. mandorle, nocchie, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	X
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<10 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 1200	Format: Round	240 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: 0	Packing: 294x277x80 mm	12 boxes for 20 layers			
COMPONENTS				SHELF LIFE	
Three layers of sponge cake filled with ricotta cream and ricotta and pistachio cream			18 month from date of manufacture		
NOTES			TO CONSUME		
This product is OGM free			Defrost 3-4h before serving		

INGREDIENTS	
Rehydrated skimmed MILK, sponge cake 18% (WHEAT flour, EGGS, sugar, water, emulsifier (E471), potato starch, raising agents (E450i, E500ii), salt), sweetened sheep's ricotta 16% (WHEY, sheep's MILK, sheep's WHEY, sugar 29%, salt), cow's ricotta 16% (WHEY, salt, acidity regulator (E270)), vegetable fats ((coconut, palm kernel, palm), emulsifier (E471)), sugar, crumble (WHEAT flour, sugar, vegetable oils and fats (coconut), whole UHT MILK, colourings: concentrate of spirulina, apple, curcuma; olive natural extract), CREAM, PISTACHIO paste 1.8%, dusting sugar (dextrose, sugar, WHEAT starch, cocoa butter), stabilizer (E420ii), glucose syrup, EGG yolk, animal gelatine, alcohol, PISTACHIO grains 0.4% (PISTACHIO 55%, sugar, glucose syrup, natural flavouring), modified corn starch, margarine (vegetable fats (palm) and vegetable oils (sunflower), water, emulsifier: E471; salt and flavourings), emulsifiers (E471, SOY lecithin), MILK proteins, corn starch, vegetable fibres, flavourings, rice starch, WHEY, thickeners (E401, E410), salt. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, other NUTS	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	309	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1290	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	16,8	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	12,4	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	31,5	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	21,3	Soy and product made up of soy	X
Proteins	6,8	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	0,6	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,32	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	X
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<10 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		