

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS0024	SOUFFLE' AL PISTAC. X 12	8032595160595	Rev. 4 del 18/02/2022

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 pistacchio 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	

INGREDIENTI	
UOVA, farina di FRUMENTO, grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, zucchero, cioccolato bianco 9% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), estratto di vaniglia), crema bianca (zucchero, grasso vegetale (palmisto, cocco), LATTE scremato in polvere, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), BURRO, sciroppo di glucosio, pasta di PISTACCHIO 5%, emulsionante (E471), aromi, 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	466	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoule	1941	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	32	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	23	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	38	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	25	Soia e prodotti a base di soia	X
Proteine	6,8	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	0,8	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,21	Frutta a guscio (es. mandorle, nocchie, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	X
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	6 boxex for 17 layer			
COMPONENTS				SHELF LIFE	
pistachio 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		

INGREDIENTS	
EGGS, WHEAT flour, vegetable fats (coconut, palm kernel, palm) in varying proportions, sugar, white chocolate 9% (sugar, whole MILK powder, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), vanilla extract), white cream (sugar, vegetable fat (palm kernel, coconut), skimmed MILK powdered, emulsifier (SOY lecithin), flavorings), BUTTER, glucose syrup, PISTACHIO paste 5%, emulsifier (E471), flavorings, 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	466	Cereals containing gluten and products thereof	X
Kjoule	1941	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	32	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	23	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	38	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	25	Soy and product made up of soy	X
Proteins	6,8	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	0,8	Sesame seeds and products thereof	
Salt	0,21	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and products thereof	X
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		