

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev. 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PP1004	TORTA CREMA LIMONE (PRECUT)	8032595160427	Rev. 4 del 14/04/2022

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1300	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.	
Pz 14	Confezione: 294x279x65 mm	12 ct per 25 strati			
COMPONENTI			ITALIANO	SCADENZA	
base di pasta frolla con plum cake al limone				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE			ITALIANO	METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				Scongellare 3-4 h prima del consumo	

INGREDIENTI					
crema al limone 39% (zucchero, tuorlo d'UOVO, LATTE scremato in polvere, sciroppo di glucosio, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), amido modificato di mais, amido di riso, succo di limone 3%, fibre vegetali, aromi, emulsionante (lecitina di SOIA), sale), farina di FRUMENTO, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), zucchero, UOVA, BURRO, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero da spolvero (destrosio, amido di FRUMENTO, grassi vegetali di palmisto e cocco, aroma), olio di semi di girasole, montante (stabilizzante (E420i), sciroppo di saccarosio, miele, emulsionante (E471), aromi), agenti lievitanti (E450i, E500ii), aromi, emulsionante (lecitina di SOIA), fibre vegetali, sale. Può contenere tracce di: ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE					

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	345,38	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoul	1446,56	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	16,77	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	7,81	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	43,52	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	24,83	Soja e prodotti a base di soja	X
Proteine	4,63	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	0,59	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,31	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 1300	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	
Pz 14	Packing: 294x279x65 mm	12 boxes for 25 layers			
COMPONENTS				SHELF LIFE	
bottom of short pastry with lemon plum cake			18 month from date of manufacture		
NOTES			ENGLISH	TO CONSUME	
This product is OGM free				Defrost 3-4h before serving	

INGREDIENTS					
lemon cream 39% (sugar, EGG yolk, skimmed MILK powdered, glucose syrup, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, water, emulsifier (E471), salt, flavorings), modified corn starch, rice starch, lemon juice 2,9%, flavorings, vegetable fibres, emulsifier (SOY lecithin), salt), WHEAT flour, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, water, emulsifier (E471), salt, flavorings), sugar, EGGS, BUTTER, glucose-fructose syrup, sugar for dusting (dextrose, WHEAT starch, vegetable fats from palm kernel and coconut, flavoring), sunflower oil, baking (stabilizer (E420i), sucrose syrup, honey, emulsifier (E471), flavorings), raising agents (E450i, E500ii), flavorings, emulsifier (SOY lecithin), vegetable fibres, salt. May contain traces of: PEANUTS, NUTS, MUSTARD					

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	345,38	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1446,56	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	16,77	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	7,81	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	43,52	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	24,83	Soy and product made up of soy	X
Proteins	4,63	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	0,59	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,31	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		

Martinucci s.r.l.

Zona Industriale 73040 Specchia [LE] – Tel +39(0)833539566 Fax +39(0)833535483

P.IVA 03636870754 – REA 234945 – VAT NUMBER IT03636870754

www.martinucci1950.com