

SCHEMA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS0001	MINI MOUSSE LIMONE X 15	8032595160052	Rev. 3 del 18/02/2022

DIMENSIONI		
Peso: Gr 110	Formato: Monoporzione	207 ct per pallet
Volume: Pz 15	Confezione: 398x240x70 mm	9 ct per 23 strati
COMPONENTI		
pan di spagna con mousse al limone e decorata con gelatina		
NOTE		
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM		

STOCCAGGIO	
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 .	
SCADENZA	
18 mesi dalla data di produzione	
METODO DI CONSUMO	
rimuovere l'anello di plastica e scongelare	

INGREDIENTI	
PANNA, zucchero, grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, pan di spagna (farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, acqua, emulsionante (E471), fecola di patata, agenti lievitanti (E450i, E500ii), sale), succo di limone 5%, sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, siero di LATTE, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), tuorlo d'UOVO, stabilizzante (E420ii), amido modificato di mais, gelatina animale, addensante (E410), emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), proteine del LATTE, fibre vegetali, colorante (estratto di cartamo), aromi. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI)	

VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto	
Kcal	313
Kjoule	1303
Grassi	22
di cui saturi	17
Carboidrati	29
di cui zuccheri	22
Proteine	2,5
Fibre alimentari	0,2
Sale	0,11
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Enterobatteriacee	<50 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Stafilococco aureus	<10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

ELENCO ALLERGENI	
X [presente] O [contaminazione crociata]	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	X
Pesce e prodotti a base di pesce	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
Soja e prodotti a base di soja	X
Senape e prodotti a base di senape	O
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Frutta a guscio (es. mandorle, nocchie, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
Sedano e prodotti a base di sedano	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg	
Lupini e prodotti a base di lupini	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

DIMENSIONS		
Weight: Gr 110	Format: Single Portion	207 boxes per pallet
Volume: Pz 15	Packing: 398x240x70 mm	9 boxes for 23 layers
COMPONENTS		
bottom of sponge cake with lemon mousse decorated with lemon gelly		
NOTES		
This product is OGM free		

TO PRESERVE	
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	
SHELF LIFE	
18 month from date of manufacture	
TO CONSUME	
remove the plastic ring and defrosting	

INGREDIENTS	
CREAM, sugar, vegetable fats (coconut, palm kernel, palm) in varying proportions, sponge cake (WHEAT flour, EGGS, sugar, water, emulsifier (E471), potato starch, raising agents (E450i, E500ii), salt), lemon juice 5%, glucose-fructose syrup, glucose syrup, skimmed MILK powdered, white chocolate (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, WHEY, LACTOSE, emulsifier (SOY lecithin), flavorings), EGG yolk, stabilizer (E420ii), modified corn starch, animal jelly, thickener (E410), emulsifiers (E471, SOY lecithin), MILK proteins, vegetable fibres, dye (extract of safflower), flavorings. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS (ALMOND, HAZELNUT, PISTACHIO)	

NUTRITIONAL VALUES	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]	
Kcal	319
Kjoule	1329
Fats	22
of which saturated fatty acids	17
Carbohydrates	29
in which sugars	22
Proteins	2,5
Fiber	0,2
Salt	0,11
MICROBIOLOGICAL INFORMATION	
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonellae	absent
Listeria monocytogenes	absent

ALLERGENS	
X [presence] O [cross contamination]	
Cereals containing gluten and derivatives	X
Crustaceans and product made up of crustaceans	
Eggs and product made up of eggs	X
Fish and product made up of fish	
Peanuts and product made up of peanuts	O
Soy and product made up of soy	X
Mustard and product made up of mustard	O
Sesame seeds and derivatives	
Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
Celery and product made up of celery	
Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
Sulfur dioxide and sulfites>10 mg/kg	
Lupin and products based on lupins	
Shellfish and shellfish products	