

SCHEDA TECNICA *Technical Specifications*

REFERENZA REFERENCE

PROFITEROLES VASCHETTA SCURO

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1200	Formato: Vaschetta	260 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 1	Confezione: 366x237x68 mm	10 ct per 26 strati			
COMPONENTI			ENGLISH	SCADENZA	
bignè farciti con crema e panna ricoperti di salsa al cacao				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE			METODO DI CONSUMO		
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM			Scongelare 3-4 h prima del consumo		

INGREDIENTI

sciropo di glucosio, grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile e olio di colza, bignè (UOVA, farina di FRUMENTO, acqua, margarina, sale, agente lievitante (E503ii)), zucchero, PANNA, cacao magro in polvere, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, stabilizzante (E420ii), amido modificato di mais, pasta di cacao, alcool, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), proteine del LATTE, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, emulsionante (E471), sale, aromi), fibre vegetali, amido di riso, aromi, sale, addensanti (E401, E410). Può contenere tracce di: ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	346	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoule	1440	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	23,4	Uova e prodotti a base di uova	X
<i>di cui saturi</i>	15,3	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	29,2	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
<i>di cui zuccheri</i>	18,5	Soja e prodotti a base di soja	X
Proteine	3,3	Senape e prodotti a base di senape	
Fibre alimentari	1,0	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	O
Sale	0,10	Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<50 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	O
Salmonella	assente	Molluschi e prodotti a base di molluschi	
Listeria monocytogenes	assente		

DIMENSIONS			TO PRESERVE	
Weight: Gr 1200	Format: Bowl	260 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 1	Packing: 366x237x68 mm	10 boxes for 26 layers		
COMPONENTS			SHELF LIFE	
cream puffs filled with cream covered with cocoa sauce			18 month from date of manufacture	
NOTES			TO CONSUME	
This product is OGM free			Defrost 3-4h before serving	

INGREDIENTS

glucose syrup, vegetable fats (coconut, palm kernel, palm) in varying proportions and rapeseed oil, bignè (EGGS, WHEAT flour, water, margarine, water, salt, baking powder (E503ii)), sugar, CREAM, cocoa powder, skimmed MILK powdered, EGG yolk, stabilizer (E420ii), modified corn starch, cocoa paste, alcohol, emulsifiers (E471, SOY lecithin), MILK proteins, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, emulsifier (E471), salt, flavorings), vegetable fibres, rice starch, flavorings, salt, thickeners (E401, E410). May contain traces of: PEANUTS, NUTS, MUSTARD, LUPIN

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	346	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1440	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fat	23,4	Eggs and product made up of eggs	X
<i>of which saturated fatty acids</i>	15,3	Fish and product made up of fish	
Carbohydrate	29,2	Peanuts and product made up of peanuts	O
<i>in which sugar</i>	18,5	Soy and product made up of soy	X
Protein	3,3	Mustard and product made up of mustard	O
Fibre	1,0	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,10	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<50 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	O
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		