

FICHE TECHNIQUE			
	REFERENCE		
	TORTA AMARETTO		

ENCOMBREMENTS			ITALIANO
Poids Gr 1300	Format: Rond	240 ct pour pallet	
Pz 1	Confection: 294x277x80 mm	12 ct pour 20 couches	
COMPONENTI			
Génoise avec des couches de crème et de la crème et décoré avec des biscuits amaretti			
NOTE			
Ce produit est exempt d'OGM ingrédients dérivés			

STOCKAGE	
Conserver à -18 ° C pendant 18 mois à compter de la date de production. Une fois décongelé, conserver à + 4 ° C pendant 1-2 jours et pas recongeler.	
EXPIRATION	
18 mois à compter de la date de fabrication	
METODO DI CONSUMO	
dégel 3-4 heures avant la consommation	

INGRÉDIENTS	
sucre, graisses végétales (coco, palmiste, palme), farine de BLE, OEUFS, amaretti 7,5% (sucre, amandes d'abricots, blancs d'OEUF, farine de BLE', LACTOSE, protéines de LAIT, poudre à lever (E500, E503), arômes), jaune d'OEUF, sirop de glucose, LAIT écrémé en poudre, margarine (graisses végétales de palme et huiles végétales de tournesol, eau, émulsifiant (E471), sel, arômes), CRÈME, amidon de maïs modifié, alcool, protéine de LACTOSÉRUM, stabilisant (E420ii), poudre à lever (E450i, E500ii), levure cuisson (stabilisant (E420i), sirop de saccharose, miel, émulsifiant (E471), arômes), amidon de riz, émulsifiants (E471, lécithine de SOJA), arômes , légumes fibres, colorant (E150a), épaississants (E401, E410), sel. Contient: GLUTEN, ŒUFS, SOJA, LAIT. Il peut contenir traces de: CACAHUÈTES, NOISETTES	

VALEURS NUTRITIONNELLES	
Les valeurs moyennes exprimées pour 100 gr. Produit	
Kcal	259,44
Kjoule	1085,78
graisse	12,50
dont saturés	8,79
des hydrates de carbone	30,80
dont sucres	22,45
protéine	3,90
les fibres alimentaires	0,53
sel	0,32
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Enterobacteriacee	<50 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Stafilococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonella spp	assente
Listeria monocytogenes	assente

LISTE DES ALLERGÈNES	
X [ce] O [contamination croisée]	
Céréales contenant du gluten et produits	X
Crustacés et les produits à base de crustacés	
Les œufs et les ovoproduits	X
Le poisson et les produits à base de poisson	
Les arachides et les produits à base d'arachide	O
Soja et produits à base de soja	X
Moutarde et produits contenant de la moutarde	
Les graines de sésame et produits à base de sésame	
écrous (par ex. les amandes, noisettes, noix, pistaches, etc.) et produits dérivés	O
Céleri et produits à base de céleri	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X
Le dioxyde de soufre et sulfites en conc.> 10 mg / kg	
Lupin et produits à base de lupins	
Mollusques et produits à base de mollusques	

DIMENSIONS			ENGLISH
Weight: Gr 1300	Format: Round	240 boxes per pallet	
Volume: Pz 1	Packing: 294x277x80 mm	12 boxes for 20 layers	
COMPONENTS			
sponge cake with layers of cream and whipped cream and decorated with amaretti biscuits			
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	
Defrost 3-4h before serving	

INGREDIENTS	
sugar, vegetable fats (coconut, palm kernel, palm) in varying proportions, WHEAT flour, EGGS, amaretti 7,5% (sugar, apricot kernels, EGG whites, WHEAT flour, LACTOSE, MILK proteins, raising agents (E500, E503), flavorings), EGG yolk, glucose syrup, skimmed MILK powdered, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, water, emulsifier (E471), salt, flavorings), CREAM, modified corn starch, alcohol, MILK proteins, stabilizer (E420ii), raising agents (E450i, E500ii), baking (stabilizer (E420i), sucrose syrup, honey, emulsifier (E471), flavorings), rice starch, emulsifiers (E471, SOY lecithin), flavorings, vegetable fibres, dye (E150a), thickeners (E401, E410), salt. Contains: GLUTEN, EGGS, SOY, MILK. May contain traces of: PEANUTS, NUTS	

NUTRITIONAL VALUES	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]	
Kcal	259,44
Kjoule	1085,78
Fats	12,50
of which saturated fatty acids	8,79
Carbohydrates	30,80
in which sugars	22,45
Proteins	3,90
Fiber	0,53
Salt	0,32
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	
Sesame seeds and derivatives	
Shell fruit (ex. almonds,nuts,walnuts, pistachio, etc) and derivatives	X
Celery and product made up of celery	
Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
Sulfur dioxide and sulfits>10 mg/kg	
Lupin and products based on lupins	
Shellfish and shellfish products	