

SCHEMA TECNICA Technical Specifications			
	REFERENZA		
	REFERENCE		
	TARTUFO AL LIMONCELLO X 12		

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 100	Formato: Monoporzione	208 ct per pallet		Conservare a -18°C per 24 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato non ricongelare.	
Pz 12	Confezione: 290x193x131 mm	16 ct per 13 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
gelato al gusto di limone ricoperto con granella di meringa gialla e ripieno di topping al limoncello			24 mesi dalla data di produzione		
NOTE			METODO DI CONSUMO		
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM			Ammorbidire il prodotto 5 min prima del consumo		

INGREDIENTI	
LATTE scremato in polvere reidratato, succo di limone 18%, zucchero, proteine del siero di LATTE, meringa (zucchero, amido di FRUMENTO, albume d'UOVO, aromi, colorante (E100)), olio di cocco, sciroppo di glucosio, zucchero da spolvero (destrosio, zucchero, amido di FRUMENTO, burro di cacao), destrosio, emulsionante (E471), stabilizzanti (E410, E412, E407), alcool, correttore di acidità (E330), aromi, amido modificato di mais, colorante (estratto di cartamo). Può contenere tracce di: ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	185	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoule	781	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	5,4	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	3,6	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	31,5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	28,5	Soja e prodotti a base di soja	O
Proteine	1,7	Senape e prodotti a base di senape	
Fibre alimentari	0,1	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,00	Frutta a guscio (es. mandorle,nocchie,noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<10 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	208 boxes per pallet		Store at -18°C for 24 months from date of manufacture. Once defrosted don't refreeze	
Pz 12	Packing: 290x193x131 mm	16 boxes for 13 layers			
COMPONENTS				SHELF LIFE	
gelato with flavour of lemon covered with yellow meringue and filled with limoncello topping			24 month from date of manufacture		
NOTES			TO CONSUME		
This product is OGM free			Soften the product 5 min before eating		

INGREDIENTS	
rehydrated skimmed MILK powder, lemon juice 18%, sugar, whey MILK proteins, meringue (sugar, WHEAT starch, EGG yolk, flavorings, dye (E100)), coconut oil, glucose syrup, sugar for dusting (dextrose, sugar, starch WHEAT, cocoa butter), dextrose, emulsifier (E471), stabilizers (E410, E412, E407), alcohol, acidity regulator (E330), flavorings, modified corn starch, dye (extract of safflower). May contain traces of: PEANUTS, SOY, NUTS	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	185	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	781	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	5,4	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	3,6	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	31,5	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	28,5	Soy and product made up of soy	O
Proteins	1,7	Mustard and product made up of mustard	
Fiber	0,1	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,00	Shell fruit (ex. almonds,nuts,walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<10 ufc/g	Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
E.coli	<10 ufc/g	Sulfur dioxide and sulfits>10 mg/kg	
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Lupin and products based on lupins	
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		