



Accademia
Maestri
Pasticcieri
Italiani



WORLD PASTRY STARS 2016



PASTICCERE
DELL'ANNO
2010-2011

CODICE PRODOTTO:	MBACAR
CODICE EAN 13:	8054521543807
DENOMINAZIONE:	MONO BACIO CARAIBICO
CARATTERISTICHE:	MONOPORZIONI ROTONDE PER USO PROFESSIONALE CONGELATE
PESO MEDIO:	130 G CIRCA

INGREDIENTI:	<p>Crumple alle MANDORLE: zucchero di canna, MANDORLE in polvere, BURRO fresco.</p> <p>Mousse al cioccolato dulcey e frutto della passione: PANNA fresca, cioccolato dulcey, pure di frutto della passione, LATTE fresco intero, zucchero semolato e gelatina animale.</p> <p>Composto d'ananas: ananas in pezzi, destrosio, zucchero semolato e gelatina animale.</p> <p>Glassa al mango: purea di mango, zucchero semolato, destrosio, glucosio, zucchero invertito, burro di cacao e gelatina animale.</p> <p>Decorazione: cioccolato al LATTE (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), pan di spagna sifonato rosso (albume e tuorlo d'UOVO, LATTE fresco Alta Qualità, zucchero, farina di GRANO, olio di girasole, sale marino, colorante rosso alimentare E129, colorante giallo alimentare E104).</p>
---------------------	---

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	<p>Nello scomparto a T <-18°C: consumare entro un anno dalla data minima prevista.</p> <p>Nello scomparto a T <- 12 °C: consumare entro un mese o entro la data di durabilità prevista se antecedente.</p> <p>Nello scomparto a T <- 6 °C: consumare entro un a settimana.</p> <p>Nello scomparto a T 0-4 °C: consumare entro 72 ore.</p> <p>Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.</p>
------------------------------------	---

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	PRESENTE	ASSENTE	Possibile Contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	*		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			*
Uova e prodotti a base di uova	*		
Pesce e prodotti a base di pesce		*	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		*	
Soia e prodotti a base di soia	*		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	*		
Frutta con guscio e prodotti derivati			*
Sedano e prodotti a base di sedano		*	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		*	
Senape e prodotti a base di di senape		*	
An. Solforosa e solfiti in conc. sup. a 10 mg/kg (SO ₂)			*
Lupino e prodotti a base di lupino		*	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		*	



Accademia
Maestri
Pasticcieri
Italiani



WORLD PASTRY STARS 2016



PASTICCERE
DELL'ANNO
2010-2011

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g:

	g	* AR/RI
Energia (kcal)	359,0	18%
Energy (kJ)	1496,0	
Grassi/ Fats	22,0	31%
Di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids:	11,0	55%
Carboidrati/ Carbohydrates	31,0	12%
Di cui zuccheri/ of which sugars:	14,0	16%
Fibre/ Fiber	7,0	28%
Proteine/ Proteins	5,8	12%
Sale/ Salts	0,30	5%

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal)

*Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Gli ingredienti utilizzati non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.

SHELF-LIFE:

12 mesi dalla data di confezionamento, da consumarsi preferibilmente entro la data riportata in etichetta.

CONFEZIONAMENTO:

Numero pezzi per cartone

12

IMBALLO PRIMARIO :

Piattino in accoppiato diametro 9 cm

IMBALLO SECONDARIO :

Cartone codice: F8

*Misura esterna del cartone (300*400*100 mm)*

Peso cartone (290g)

ETICHETTA

Autoadesiva sul cartone, conforme alla normativa vigente (UE) n.1169 / 2011

PALLETIZZAZIONE:

Tipo di pallet	Euro pallet legno
Misure pallet	120 x 80 cm
Avvolgimento pallet	Film estensibile
N° cartoni x strato	8
N° strati per pallet	19
N° totale cartoni per pallet	152
N° totale pezzi per pallet	1824
Altezza pallet	200 cm

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Ed.; 1

Data: 01/01/2018

Pagina: 3 di 3

Ultima modifica: 22/07/2019

Emissione a cura di G. Carbone

La foto è solo a scopo puramente illustrativo:



CERTIFICAZIONI :	UNI EN ISO 9001:2015 del 21/12/2011
	BRC Global Standard for Food del 08/01/2019
	IFS Food del 08/01/2019
	Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.
INFORMAZIONI LEGALI :	<p>Sistema HACCP di autocontrollo come previsto dalla legge italiana. Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004. Gestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002. Trasporti a temperatura controllata in conformità con la legge italiana.</p>
PRODUTTORE:	<p>SAL DE RISO COSTA D'AMALFI S.R.L. Via Santa Maria la Neve, 84010 Tramonti (SA) Italy Info (+39) 089 856446 fax (+39) 089 876312 www.salderiso.it info@salderiso.it</p>