

CODICE PRODOTTO:	MD12LI
CODICE EAN 13:	8033324209707
DENOMINAZIONE:	MONO DELIZIE AL LIMONE
CARATTERISTICHE:	MONOPORZIONI ROTONDE PER USO PROFESSIONALE CONGELATE
PESO MEDIO:	130 G CIRCA

INGREDIENTI:	<p>Pan di Spagna: UOVA e TUORLI D'UOVA fresche pastorizzate, zucchero, farina di GRANO tenero di tipo 00, FECOLA di patate, polvere lievitante (difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti.</p> <p>Crema pasticcera: LATTE fresco intero A.Q., TUORLI D'UOVA fresche pastorizzate, zucchero, PANNA fresca 35%M.G., amido mod., sale marino, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, bucce di limoni.</p> <p>Crema al limone: succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. (32,93%), TUORLI D'UOVA freschi pastorizzati, BURRO fresco, zucchero, glucosio.</p> <p>Inzuppatura al limoncello: sciroppo di zucchero (acqua, zucchero, glucosio), aroma alimentare alcolico limoncello con infuso di bucce di limone.</p> <p>Copertura: PANNA fresca, crema pasticcera, LATTE fresco intero Alta Qualità, crema al limone, sciroppo di zucchero, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, olio essenziale limone.</p> <p>NOTA: Limone Costa d'Amalfi I.G.P. utilizzato per Kg prodotto finito è pari a g 102.</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)	298,0	15%
Energy (kJ)	1226,0	
Grassi/ Fats	18,0	26%
Di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids:	8,0	40%
Carboidrati/ Carbohydrates	26,0	10%
Di cui zuccheri/ of which sugars:	11,0	12%
Fibre/ Fiber	3,9	16%
Proteine/ Proteins	5,1	10%
Sale/ Salts	0,12	2%

*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 rettangolare in accoppiato

IMBALLO SECONDARIO :

Cartone codice: F2

*Misura esterna del cartone (400*500*95 mm)*

Peso cartone (290g)

ETICHETTA

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

PALLETTEZZAZIONE:

Tipo di pallet	Euro pallet legno
Misure pallet	120 x 80 cm
Avvolgimento pallet	Film estensibile
N° cartoni x strato	4
N° strati per pallet	20
N° totale cartoni per pallet	80
N° totale pezzi per pallet	960
Altezza pallet	200 cm

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Ed.; 1

Data: 01/01/2018

Pagina: 3 di 3

Ultima modifica: 04/07/2019

Emissione a cura di G. Carbone



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>