

CODICE PRODOTTO:	MCAPP
CODICE EAN 13:	8054521544583
DENOMINAZIONE:	MONO CAPPUCCINO
CARATTERISTICHE:	MONOPORZIONI ROTONDE PER USO PROFESSIONALE CONGELATE
PESO MEDIO:	130 G CIRCA

INGREDIENTI:	<p>Streusel al cacao: zucchero, MANDORLE in polvere, BURRO fresco, farina di GRANO, cacao amaro in polvere, sale marino.</p> <p>Pan di Spagna al cacao: UOVA e TUORLI D'UOVA fresche pastorizzate di cat.A, zucchero, farina di GRANO tenero di tipo 00, FECOLA di patate, cacao in polvere, polvere lievitante (difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti.</p> <p>Spray antiaderente: olio vegetale - emulsionante: lecitina di SOIA.</p> <p>Inzuppitura al caffè: sciroppo di zucchero (acqua, zucchero, glucosio), acqua, aroma alcolico alimentare al caffè (9,09%), caffè liofilizzato (4,55%).</p> <p>Inserimento panna cotta: PANNA fresca 35% M.G., zucchero semolato, gelatina.</p> <p>Mousse al caffè: PANNA fresca 35% M.G., LATTE fresco A. Q., TUORLI D'UOVA fresche pastorizzate di cat. A, zucchero, caffè macinato Illy 100% arabica (2,79%), caffè liofilizzato Illy (0,17%), gelatina, cioccolato fondente al 50%.</p> <p>Meringa: zucchero (54,57%), acqua (34,11%), glucosio, ALBUMI D'UOVO disidratato (4,09%), gelatina.</p> <p>Decorazione: glassa al cacao (acqua, zucchero, LATTE condensato, cacao in polvere, cioccolato fondente 70%: pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia, può contenere LATTE; BURRO fresco, glucosio, pectina), cucchiaino in cioccolato: cioccolato fondente 50%, crema al caffè (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, destrosio, latte in polvere scremato, burro, pasta caffè).</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		*	

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Ed.; 1

Data: 01/01/2018

Pagina: 2 di 3

Ultima modifica: 29/05/2019

Emissione a cura di G. Carbone

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		*	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g:		
	g	* AR/RI
Energia (kcal)	338,0	17%
Energy (kJ)	1411,0	
Grassi/ Fats	19,0	27%
Di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids:	10,0	50%
Carboidrati/ Carbohydrates	35,0	13%
Di cui zuccheri/ of which sugars:	21,0	23%
Fibre/ Fiber	7,0	28%
Proteine/ Proteins	5,4	11%
Sale/ Salts	0,28	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	

PALLETTIZZAZIONE:		
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



SAL DE RISO
COSTA D'AMALFI



WPS

WORLD PASTRY STARS 2016



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Ed.; 1

Data: 01/01/2018

Pagina: 3 di 3

Ultima modifica: 29/05/2019

Emissione a cura di G. Carbone

La foto è solo a scopo puramente illustrativo:

CERTIFICAZIONI :	UNI EN ISO 9001:2015 del 21/12/2011
	BCR 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 :	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.
PRODUTTORE:	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