

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS0004	MINI MOUSSE CIOCCOLATO X 15	8032595160069	Rev. 4 del 18/02/2022

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 110	Formato: Monoporzione	207 ct per pallet		Conservare a -18°C per 18 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a +4°C. per 1-2 giorni e non ricongelare.	
Volume: Pz 15	Confezione: 398x240x70 mm	9 ct per 23 strati			
COMPONENTI			ENGLISH	SCADENZA	
pan di spagna al cioccolato con mousse al cioccolato				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE				METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM			rimuovere l'anello di plastica e scongelare		

INGREDIENTI
acqua, PANNA, zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali in proporzione variabile (cocco, palmisto, palma), cioccolato fondente 5,5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), pan di spagna (farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, emulsionante (E471), cacao magro in polvere, sale, agenti lievitanti (E500ii, E450i)), cacao magro in polvere 3,2%, riccioli di cioccolato 2,3% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, BURRO, emulsionanti (lecitina di SOIA), aroma naturale di vaniglia), LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, stabilizzanti (E420ii, E406, E440ii), gelatina animale, pasta di NOCCIOLA (NOCCIOLE, olio di girasole, aroma), amido modificato di mais, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), proteine del LATTE, fibre vegetali, aromi. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	341	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoule	1420	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	23,8	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	18,4	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	27,8	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	21,2	Soja e prodotti a base di soja	X
Proteine	3,5	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	1,7	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,09	Frutta a guscio (es. mandorle, noccioline, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	X
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<50 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 110	Format: Single Portion	207 boxes per pallet		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	
Volume: Pz 15	Packing: 398x240x70 mm	9 boxes for 23 layers			
COMPONENTS			ENGLISH	SHELF LIFE	
bottom of chocolate sponge cake with chocolate mousse				18 month from date of manufacture	
NOTES				TO CONSUME	
This product is OGM free			remove the plastic ring and defrosting		

INGREDIENTS
water, CREAM, sugar, glucose syrup, vegetable fats in varying proportions (coconut, palm kernel, palm), dark chocolate 5,5% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), flavoring), sponge cake (WHEAT flour, EGGS, sugar, water, glucose syrup, emulsifier (E471), fat-reduced cocoa powder, salt, raising agents (E500ii, E450i)), fat-reduced cocoa powder 3,2%, chocolate curls 2,3% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, BUTTER, emulsifier (SOY lecithin), natural vanilla flavoring), skimmed MILK powder, EGG yolk, stabilizers (E420ii, E406, E440ii), animal jelly, HAZELNUT paste (HAZELNUTS, sunflower oil, flavoring), modified corn starch, emulsifiers (E471, SOY lecithin), MILK proteins, vegetable fibres, flavorings. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	341	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1420	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	23,8	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	18,4	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	27,8	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	21,2	Soy and product made up of soy	X
Proteins	3,5	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	1,7	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,09	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	X
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
E.coli	<10 ufc/g	Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg	
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Lupin and products based on lupins	
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		

Martinucci s.r.l.

Zona Industriale 73040 Specchia [LE] – Tel +39(0)833539566 Fax +39(0)833535483

P.IVA 03636870754 – REA 234945 – VAT NUMBER IT03636870754

www.martinucci1950.com