

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS0003	MINI MOUSSE YOGURT X 15	8032595160045	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			<th colspan="2">SCADENZA</th>	SCADENZA	
base di pan di spagna con mousse allo yogurt e gelatina di frutti di bosco				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE			<th colspan="2">METODO DI CONSUMO</th>	METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				rimuovere l'anello di plastica e scongelare	

INGREDIENTI		
YOGURT bianco intero 20%, PANNA, zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali in proporzione variabile (cocco, palmisto, palma), pan di spagna (farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, acqua, emulsionante (E471), fecola di patata, agenti lievitanti (E450i, E500ii), sale), ribes 4,5%, mirtilli 1,5%, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, stabilizzante (E420ii, E406, E440ii), gelatina animale, succo concentrato di frutti rossi 0,5% (mela, sambuco, ribes rosso, lampone), correttori di acidità (E270, E330), amido modificato di mais, proteine del LATTE, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), addensante (E410), fibre vegetali, colorante (estratto di carota nera), aromi. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, ANIDRIDE SOLFOROSA		

VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto	
Kcal	258
Kjoule	1074
Grassi	16,1
<i>di cui saturi</i>	13,0
Carboidrati	25,6
<i>di cui zuccheri</i>	19,2
Proteine	2,7
Fibre alimentari	0,4
Sale	0,12
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Enterobatteriacee	<50 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Stafilococco aureus	<10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

ELENCO ALLERGENI		
X [presente] O [contaminazione crociata]		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		O
Soja e prodotti a base di soja		X
Senape e prodotti a base di senape		O
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		
Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati		O
Sedano e prodotti a base di sedano		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		X
Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg		O
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

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			<th colspan="2">SHELF LIFE</th>	SHELF LIFE	
bottom of sponge cake with yogurt mousse and wild berries jelly				18 month from date of manufacture	
NOTES			<th colspan="2">TO CONSUME</th>	TO CONSUME	
This product is OGM free				remove the plastic ring and defrosting	

INGREDIENTS		
whole white YOGURT 20%, CREAM, sugar, glucose syrup, vegetable fats in varying proportions (coconut, palm kernel, palm), sponge cake (WHEAT flour, EGGS, sugar, water, emulsifier (E471), potato starch, raising agents (E450i, E500ii), salt), currant 4,5%, blueberries 1,5%, skimmed MILK powder, EGG yolk, stabilizers (E420ii, E406, E440ii), animal jelly, concentrated juice of red fruits 0,5% (apple, elderberry, red currant, raspberry), acidity regulator (E270, E330), modified corn starch, MILK proteins, emulsifiers (E471, SOY lecithin), thickener (E410), vegetable fibres, dye (extract of black carrot), flavorings. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS, SULPHUR DIOXIDE		

NUTRITIONAL VALUES	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]	
Kcal	258
Kjoule	1074
Fats	16,1
<i>of which saturated fatty acids</i>	13,0
Carbohydrates	25,6
<i>in which sugars</i>	19,2
Proteins	2,7
Fiber	0,4
Salt	0,12
MICROBIOLOGICAL INFORMATION	
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonellae	absent
Listeria monocytogenes	absent

ALLERGENS		
X [presence] O [cross contamination]		
Cereals containing gluten and derivatives		X
Crustaceans and product made up of crustaceans		
Eggs and product made up of eggs		X
Fish and product made up of fish		
Peanuts and product made up of peanuts		O
Soy and product made up of soy		X
Mustard and product made up of mustard		O
Sesame seeds and derivatives		
Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives		O
Celery and product made up of celery		
Milk and product made up of milk (Included Lactose)		X
Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg		O
Lupin and products based on lupins		
Shellfish and shellfish products		

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