



## Scheda tecnica prodotto

### Mini Tortini - Mousse allo yogurt e fragole, 15 pezzi da 110 g, monoporzioni, surgelati

Articolo N°: 18007

|             | cartone (unità di vendita) | bancale         |
|-------------|----------------------------|-----------------|
| Codice EAN  | 8000460018104              |                 |
| Misure      | 398 x 240 x 70 mm          | altezza: 176 cm |
| Peso: netto | 1,65 kg                    | 342 kg          |
| lordo       | 1,90 kg                    | 417 kg          |

**Imballaggio:** pezzi / cartone 15  
cartoni / bancale 207, 23 strati/bancale, 9 cartoni/strato

**Descrizione del prodotto:** Tortini con base di pan di spagna, con una delicata mousse allo yogurt e gelatina alla fragola, decorati con pezzetti di fragole, monoporzioni, surgelati

**Ingredienti:** Yogurt intero (**latte**) 20%, panna (**latte**), sciroppo di glucosio, zucchero, grassi vegetali (in proporzione variabile: cocco, palmisto, palma), pan di spagna (farina di frumento (**grano**), **uova**, zucchero, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, fecola di patata, agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; sale), succo di fragola concentrato 2%, **latte** scremato in polvere, tuorlo d'**uovo**, stabilizzanti: sorbitolo, agar-agar, pectina; gelificante: gelatina animale (bovino), fragole 0,5%, correttori di acidità: acido lattico, acido citrico; amido modificato di mais, aromi, colorante: carminio, proteine del **latte**, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di **soia**; addensante: farina di carrube, fibre vegetali. **Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio, anidride solforosa.**

**Allergeni:** Grano, uova, latte (incluso lattosio) e soia. Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio, anidride solforosa.

**Preparazione:** Rimuovere l'anello di plastica e scongelare a temperatura ambiente per ca. 60-90 minuti o scongelare a +4°C per ca. 5 ore.

#### Valori microbiologici in ufc/g:

|                               | Valori limite |
|-------------------------------|---------------|
| <i>Coliformi</i>              | <50 ufc/g     |
| <i>Escherichia coli</i>       | <10 ufc/g     |
| <i>Staphylococcus aureus</i>  | <10 ufc/g     |
| <i>Lieviti</i>                | <1.000 ufc/g  |
| <i>Muffe</i>                  | <1.000 ufc/g  |
| <i>Salmonella</i>             | neg/25g       |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | neg/g         |

#### Valori nutrizionali medi per 100g:

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| energia:               | 1078 kJ / 258 kcal |
| grassi:                | 14 g               |
| -di cui grassi saturi: | 11 g               |
| carboidrati:           | 30 g               |
| -di cui zuccheri:      | 24 g               |
| fibre:                 | 0,1 g              |
| proteine:              | 2,9 g              |
| sale:                  | 0,12 g             |

**Da consumarsi preferibilmente entro:** Se non indicato diversamente 18 mesi seguendo le indicazioni di trasporto e stoccaggio.

**Validità residua alla consegna:** 12 mesi

**Stoccaggio:** Temperatura: -18°C o inferiore  
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va conservato a +4 °C per 1-2 giorni.

**Trasporto:** Temperatura: - 18°C o inferiore

|      | redatto                     | controllato e approvato |
|------|-----------------------------|-------------------------|
|      | Assicurazione Qualità<br>OK | Direzione<br>OK         |
| Nome | Marion Oberhofer            | Karl Huber              |
| Data | 27.06.2017                  | 27.06.2017              |