

<b>SCHEDA TECNICA Technical Specifications</b>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
<b>CODICE</b> CODE	<b>REFERENZA</b> REFERENCE	<b>CODICE EAN</b> EAN Code	
<b>1PF1007</b>	<b>TORTA LIMONE MERINGA</b>	<b>8032595160311</b>	Rev. 8 del 26/01/2023

<b>DIMENSIONI</b>			<b>ITALIANO</b>	<b>STOCCAGGIO</b>	
Peso: Gr 1300	Formato: Rotondo	240 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 1	Confezione: 294x277x80 mm	12 ct per 20 strati			
<b>COMPONENTI</b>			<b>ENGLISH</b>	<b>SCADENZA</b>	
base di pasta frolla con crema e meringa al limone flambata				18 mesi dalla data di produzione	
<b>NOTE</b>			<b>METODO DI CONSUMO</b>		
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM			Scongellare 3-4 h prima del consumo		

<b>INGREDIENTI</b>	
meringa al limone 20% (zucchero, ALBUME in polvere ricostituito, sciroppo di glucosio, succo di limone 12%, aroma, amido di mais), LATTE scremato in polvere reidratato, zucchero, farina di FRUMENTO, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), tuorlo d'UOVO, pan di spagna (farina di FRUMENTO, UOVA, zucchero, acqua, emulsionante (E471), fecola di patata, agenti lievitanti (E450i, E500ii), sale), sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di mais, succo di limone 0,7%, amido di riso, BURRO, UOVA, sieroproteine del LATTE, aromi, fibre vegetali, agenti lievitanti (E450i, E500ii), sale, emulsionante (lecitina di SOIA).Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO	

<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto	
Kcal	296
Kjoule	1245
Grassi	8,8
<i>di cui saturi</i>	3,7
Carboidrati	48
<i>di cui zuccheri</i>	33
Proteine	5,3
Fibre alimentari	0,5
Sale	0,28
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
Enterobatteriacee	<50 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Stafilococco aureus	<10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

<b>ELENCO ALLERGENI</b>	
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	
Lupini e prodotti a base di lupini	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

<b>DIMENSIONS</b>			<b>ENGLISH</b>	<b>TO PRESERVE</b>	
Weight: Gr 1300	Format: Round	240 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 1	Packing: 294x277x80 mm	12 boxes for 20 layers			
<b>COMPONENTS</b>			<b>ENGLISH</b>	<b>SHELF LIFE</b>	
base of pastry with cream and lemon meringue flambé				18 month from date of manufacture	
<b>NOTES</b>			<b>TO CONSUME</b>		
This product is OGM free			Defrost 3-4h before serving		

<b>INGREDIENTS</b>	
lemon meringue 20% (sugar, reconstituted EGG white powdered, glucose syrup, lemon juice 12%, flavoring, corn starch), rehydrated skimmed MILK powdered, sugar, WHEAT flour, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, water, emulsifier (E471), salt, flavorings), EGG yolk, sponge cake (WHEAT flour, EGGS, sugar, water, emulsifier (E471), potato starch, raising agents (E450i, E500ii), salt), glucose-fructose syrup, modified corn starch, lemon juice 0,7%, rice starch, BUTTER, EGGS, WHEY proteins, flavorings, vegetable fibres, raising agents (E450i, E500ii), salt, emulsifier (SOY lecithin).May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS	

<b>NUTRITIONAL VALUES</b>	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]	
Kcal	296
Kjoule	1245
Fats	8,8
<i>of which saturated fatty acids</i>	3,7
Carbohydrates	48
<i>in which sugars</i>	33
Proteins	5,3
Fiber	0,5
Salt	0,28
<b>MICROBIOLOGICAL INFORMATION</b>	
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonellae	absent
Listeria monocytogenes	absent

<b>ALLERGENS</b>	
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	
Lupin and products based on lupins	
Shellfish and shellfish products	