

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev. 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PD1038	PROFITEROLES VASCHETTA BIANCO	8032595160625	Rev. 4 del 02/04/2022

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1200	Formato: Vaschetta	260 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.	
Pz 1	Confezione: 380x237x68 mm	10 ct per 26 strati			
COMPONENTI			ENGLISH	SCADENZA	
bignè ripieni di crema al cacao e ricoperti di cioccolato bianco				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE			METODO DI CONSUMO		
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM			Scongelare 3-4 h prima del consumo		

INGREDIENTI	
grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile e olio di colza, sciroppo di glucosio, bignè (UOVA, farina di FRUMENTO, acqua, margarina (olio di palma, acqua), sale, agente lievitante (E503ii)), zucchero, LATTE scremato in polvere, PANNA, amido modificato di mais, tuorlo d'UOVO, stabilizzante (E420ii), riccioli di cioccolato (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, BURRO, emulsionanti (lecitina di SOIA), aroma naturale di vaniglia), cioccolato bianco (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), estratto di vaniglia), cacao magro in polvere, BURRO, alcool, proteine del LATTE, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), fibre vegetali, aromi, sale. Può contenere tracce di: ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO	

VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto	
Kcal	347,03
Kjoule	1443,48
Grassi	24,66
<i>di cui saturi</i>	17,73
Carboidrati	27,60
<i>di cui zuccheri</i>	17,39
Proteine	3,44
Fibre alimentari	0,30
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	
Lupini e prodotti a base di lupini	O
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

DIMENSIONS			ENGLISH	TO PRESERVE	
Weight: Gr 1200	Format: Bowl	260 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	
Pz 1	Packing: 380x237x68 mm	10 boxex for 26 layers			
COMPONENTS			SHELF LIFE		
cream puffs filled with cacao cream and covered with white chocolate			18 month from date of manufacture		
NOTES			TO CONSUME		
This product is OGM free			Defrost 3-4h before serving		

INGREDIENTS	
vegetable fats (coconut, palm kernel, palm) in varying proportions and rapeseed oil, glucose syrup, bignè (EGGS, WHEAT flour, water, margarine (palm oil, water), salt, baking powder (E503ii)), sugar, skimmed MILK powdered, CREAM, modified corn starch, EGG yolk, stabilizer (E420ii), chocolate curls (cocoa mass, sugar, cocoa butter, BUTTER, emulsifier (SOY lecithin), natural vanilla flavoring), white chocolate (sugar, whole MILK powder, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), vanilla extract), cocoa powder, BUTTER, alcohol, MILK proteins, emulsifiers (E471, SOY lecithin), vegetable fibres, flavorings, salt. May contain traces of: PEANUTS, NUTS, MUSTARD, LUPIN	

NUTRITIONAL VALUES	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]	
Kcal	347,03
Kjoule	1443,48
Fats	24,66
<i>of which saturated fatty acids</i>	17,73
Carbohydrates	27,60
<i>in which sugars</i>	17,39
Proteins	3,44
Fiber	0,30
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	
Lupin and products based on lupins	O
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