



LA DOLCE ITALIA, DAL 1922

SCHEMA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Scheda tecnica Rev 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS4002	PASTICC. LECCESE X 30	8032595162933	Rev. 3 del 18/01/2023

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 110	Formato: Monoporzione	144 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 30	Confezione: 344x290x88 mm	8 ct per 18 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
pasta frolla con crema pasticcera			18 mesi dalla data di produzione		
NOTE			METODO DI CONSUMO		
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM			Mettere il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 150°C. per 15/20'		

INGREDIENTI	
crema 38,4% [LATTE scremato in polvere reidratato, zucchero, tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio, amido di riso, amido modificato di mais, margarina (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: E471; sale, aromi), proteine del siero di LATTE, addensanti: E401, E410; aromi, emulsionante: lecitina di SOIA; sale], farina di FRUMENTO, zucchero, strutto, UOVA, margarina (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: E471; sale, aromi), tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio-fruttosio, agenti lievitanti: E503, E450i, E500ii; aromi, sale, acqua, colorante: E160a. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	329	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoul	1382	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	14	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	1,6	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	46	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	21	Soja e prodotti a base di soja	X
Proteine	5,3	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	0,7	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,09	Frutta a guscio (es. mandorle, nocchie, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<20 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	144 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 30	Packing: 344x290x88 mm	8 boxes for 18 layers			
COMPONENTS				SHELF LIFE	
short pastry with custard cream			18 month from date of manufacture		
NOTES			TO CONSUME		
This product is OGM free			Put the product still frozen in a preheated oven at 150 ° C. for 15-20'		

INGREDIENTS	
custard 38,4% [rehydrated skimmed MILK powder, sugar, EGG yolk, glucose syrup, rice starch, modified corn starch, margarine (palm fat, sunflower oil, water, emulsifier: E471; salt, flavors), WHEY protein, thickeners: E401, E410; flavors, emulsifier: SOY lecithin; salt], WHEAT flour, sugar, lard, EGGS, margarine (palm fat, sunflower oil, water, emulsifier: E471; salt, flavors), EGG yolk, glucose-fructose syrup, raising agents: E503, E450i, E500ii; flavors, salt, water, color: E160a. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	329	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1382	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	14	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	1,6	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	46	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	21	Soy and product made up of soy	X
Proteins	5,3	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	0,7	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,09	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<20 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