

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Scheda tecnica Rev 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS4003	PASTICC. CR. E CIOC. x 30	8032595162926	Rev. 2 del 28/03/2022

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.	SCADENZA
Volume: Pz 30	Confezione: 344x290x88 mm	8 ct per 18 strati	18 mesi dalla data di produzione		
COMPONENTI			METODO DI CONSUMO	Mettere il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 150°C. per 15/20'	
pasta frolla al cioccolato con crema al cioccolato					
NOTE			Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM		

INGREDIENTI					
farina di FRUMENTO, crema al cioccolato 30% [acqua, zucchero, tuorlo d'UOVO, LATTE scremato in polvere, sciroppo di glucosio, cacao magro in polvere, LATTE scremato in polvere, amido di riso, margarina (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: E471; sale, aromi), amido modificato di mais, cioccolato fondente 0,5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA; aroma), proteine del siero di LATTE, aromi, addensanti: E401, E410; sale, emulsionante: lecitina di SOIA], zucchero, crema 9% [acqua, zucchero, tuorlo d'UOVO, LATTE scremato in polvere, sciroppo di glucosio, amido di riso, margarina (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: E471; sale, aromi), amido modificato di mais, proteine del siero di LATTE, addensanti: E401, E410; aromi, sale, emulsionante: lecitina di SOIA], 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, colorante: E160a; sale, amido di mais. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO.					

VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto	
Kcal	332
Kjoule	1394
Grassi	14,0
di cui saturi	1,7
Carboidrati	45,4
di cui zuccheri	20,5
Proteine	5,6
Fibre alimentari	1,1
Sale	0,09
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Enterobatteriacee	<20 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		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

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	SHELF LIFE
Volume: Pz 30	Packing: 344x290x88 mm	8 boxes for 18 layers	18 month from date of manufacture		
COMPONENTS			TO CONSUME	Put the product still frozen in a preheated oven at 150 ° C. for 15-20'	
chocolate short pastry with chocolate custard					
NOTES			This product is OGM free		

INGREDIENTS		
WHEAT flour, chocolate cream 30% [water, sugar, EGG yolk, skimmed MILK powder, glucose syrup, low-fat cocoa powder, skimmed MILK powder, rice starch, margarine (palm fat, oil of sunflower, water, emulsifier: E471; salt, flavorings), modified corn starch, dark chocolate 0,5% (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin; flavor), WHEY protein, flavors, thickeners: E401, E410; salt, emulsifier: SOY lecithin], sugar, cream 9% [water, sugar, EGG yolk, skimmed MILK powder, glucose syrup, rice starch, margarine (palm fat, sunflower oil, water, emulsifier: E471; salt, flavorings), modified corn starch, WHEY protein, thickeners: E401, E410; flavorings, salt, emulsifier: SOY lecithin], lard, EGGS, margarine (palm fat, sunflower oil, water, emulsifier: E471; salt, flavors), EGG yolk, glucose-fructose syrup, raising agents: E503, E450i, E500ii; flavorings, colorant: E160a; salt, corn starch. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS		

NUTRITIONAL VALUES	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]	
Kcal	332
Kjoule	1394
Fats	14,0
of which saturated fatty acids	1,7
Carbohydrates	45,4
in which sugars	20,5
Proteins	5,6
Fiber	1,1
Salt	0,09
MICROBIOLOGICAL INFORMATION	
Enterobacteriaceae	<20 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		
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