



SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS0033	SOUFFLE' CIOCCOLATO CIOCC. BIANCO X 12	8032595162070	Rev. 2 del 18/02/2022

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 100	Formato: Monoporzione	272 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 12	Confezione: 293x197x98 mm	16 ct per 17 strati	18 mesi dalla data di produzione		
COMPONENTI			ENGLISH	METODO DI CONSUMO	
Soufflé al cioccolato dal cuore morbido alla cioccolato bianco				Inserire il prodotto congelato in microonde a 600W per 60s, se scongelato 30 s.	
NOTE			Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM		

INGREDIENTI			
UOVA, farina di FRUMENTO, zucchero, cioccolato bianco 12% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), estratto di vaniglia), BURRO, cioccolato fondente 9% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), crema cacao (grasso vegetale (palmisto, cocco), zucchero, cacao magro, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), margarina (grassi vegetali (palma) e oli vegetali (girasole), emulsionante (E471), sale, aromi), grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, PANNA, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, stabilizzante (E420ii), sciroppo di glucosio, amido modificato di mais, aromi, proteine del LATTE, emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), fibre vegetali. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO			

VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto	
Kcal	466
Kjoule	1942
Grassi	31
<i>di cui saturi</i>	19
Carboidrati	39
<i>di cui zuccheri</i>	28
Proteine	5,8
Fibre alimentari	1,3
Sale	0,13
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 100	Format: Single Portion	272 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 12	Packing: 293x197x98 mm	16 boxex for 17 layers	18 month from date of manufacture		
COMPONENTS			NOTES	TO CONSUME	
Chocolate lava cake with white chocolate in the midle				Place the frozen product in the microwave at 600W for 60s. if it isn't frozen 30 s.	
This product is OGM free					

INGREDIENTS		
EGGS, WHEAT flour, sugar, white chocolate 12% (sugar, whole MILK powder, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), vanilla extract), BUTTER, dark chocolate 9% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), flavoring), cocoa cream (vegetable fat (palm kernel, coconut), sugar, fat-reduced cocoa, LACTOSE, emulsifier (SOY lecithin), flavorings), margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, emulsifier (E471), salt, flavorings), vegetable fats (coconut, palm kernel, palm) in varying proportions, CREAM, skimmed MILK powdered, EGG yolk, stabilizer (E420ii), glucose syrup, modified corn starch, flavorings, MILK proteins, emulsifiers (E471, SOY lecithin), vegetable fibres. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS		

NUTRITIONAL VALUES	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]	
Kcal	466
Kjoule	1942
Fats	31
<i>of which saturated fatty acids</i>	19
Carbohydrates	39
<i>in which sugars</i>	28
Proteins	5,8
Fiber	1,3
Salt	0,13
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 sulfits >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