

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS0018	COPPA MOUSSE AL CIOCCOLATO x 12	8032595160946	Rev. 4 del 08/06/2022

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 95	Formato: Monoporzione	156 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: 320x215x125 mm	12 ct per 13 strati	18 mesi dalla data di produzione		
COMPONENTI			METODO DI CONSUMO		
mousse al cioccolato			Ammorbidire il prodotto 5 min prima del consumo		
NOTE					
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM					

INGREDIENTI					
zucchero, LATTE scremato in polvere reidratato, grassi vegetali (grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, emulsionante (E471)), cioccolato fondente 5,6% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), stabilizzante (E420ii), cacao magro in polvere, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), sciroppo di glucosio, scaglette di cacao (zucchero, grassi vegetali (palmisto, girasole), cacao magro, emulsionante (lecitina di girasole), sale), polvere di cacao, olio di cocco, crema al cacao (grasso vegetale (palmisto, cocco), zucchero, cacao magro, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), PANNA, acqua, tuorlo d'UOVO, pasta di NOCCIOLE, amido modificato di mais, proteine del LATTE, stabilizzanti (E440b, E401, E410, E412, E407), emulsionanti (E471, lecitina di SOIA), aromi, fibre vegetali, correttore di acidità (E330), bicarbonato di sodio. Può contenere tracce di: GLUTINE, ARACHIDI, SENAPE, ANIDRIDE SOLFOROSA					

VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto	
Kcal	271
Kjoule	1130
Grassi	15,6
di cui saturi	11,4
Carboidrati	29,1
di cui zuccheri	24,1
Proteine	3,3
Fibre alimentari	2,5
Sale	0,08
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	O
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	X
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	O
Lupini e prodotti a base di lupini	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

DIMENSIONS			ENGLISH	TO PRESERVE	
Weight: Gr 95	Format: Single Portion	156 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: 320x215x125 mm	12 boxes for 13 layers	18 month from date of manufacture		
COMPONENTS			TO CONSUME		
chocolate mousse			Soften the product 5 min before eating		
NOTES					
This product is OGM free					

ALLERGENS	
X [presence] O [cross contamination]	
Cereals containing gluten and derivatives	O
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	X
Celery and product made up of celery	
Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg	O
Lupin and products based on lupins	
Shellfish and shellfish products	

INGREDIENTS					
sugar, rehydrated skimmed MILK powder, vegetable fats (vegetable fats (coconut, palm kernel, palm) in varying proportions, emulsifier (E471)), dark chocolate 5,6% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), flavoring), stabilizer (E420ii), low fat cocoa powder, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, water, emulsifier (E471), salt, flavorings), glucose syrup, cocoa flakes (sugar, vegetable fats (palm kernel, sunflower), low fat cocoa, emulsifier (sunflower lecithin), salt), cocoa powder, coconut oil, cocoa custard (vegetable fat (palm kernel, coconut), sugar, fat-reduced cocoa, LACTOSE, emulsifier (SOY lecithin), flavorings), CREAM, water, EGG yolk, HAZELNUTS paste, modified corn starch, MILK protein, stabilizers (E440b, E401, E410, E412, E407), emulsifiers (E471, SOY lecithin), flavorings, vegetable fibres, correcting acidity regulator (E330), baking soda.. May contain traces of: GLUTEN, PEANUTS, MUSTARD, SULPHUR DIOXIDE					

NUTRITIONAL VALUES	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]	
Kcal	271
Kjoule	1130
Fats	15,6
of which saturated fatty acids	11,4
Carbohydrates	29,1
in which sugars	24,1
Proteins	3,3
Fiber	2,5
Salt	0,08
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	O
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	X
Celery and product made up of celery	
Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg	O
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