

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PS0008	SOUFFLE' AL CIOCC. X 12	8032595160601	Rev. 4 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.	
Volume: Pz 12	Confezione: 293x197x98 mm	16 ct per 17 strati			
COMPONENTI			ENGLISH	SCADENZA	
tortino al cioccolato con cuore liquido				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE			METODO DI CONSUMO		
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM			Inserire il prodotto congelato in microonde a 600W per 60s, se scongelato 30 s.		

INGREDIENTI	
UOVA, farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO, cioccolato fondente 11% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), crema cacao 11% (grasso vegetale di palmisto e cocco, zucchero, cacao magro, LATTOSIO, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, emulsionante (E471), sale, aromi), aromi. 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	464	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoule	1932	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	31,3	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	18,3	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	38,9	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	26,0	Soja e prodotti a base di soja	X
Proteine	5,8	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	1,6	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,10	Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, 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 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	
Volume: Pz 12	Packing: 293x197x98 mm	16 boxex for 17 layers			
COMPONENTS			SHELF LIFE		
chocolate small cake with liquid core			18 month from date of manufacture		
NOTES			TO CONSUME		
This product is OGM free			Place the frozen product in the microwave at 600W for 60s. if it isn't frozen 30 s.		

INGREDIENTS	
EGGS, WHEAT flour, sugar, BUTTER, dark chocolate 11% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), flavoring), cocoa cream 11% (vegetable fat palm kernel and coconut, sugar, fat-reduced cocoa, LACTOSE, emulsifier (SOY lecithin), flavorings), margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, emulsifier (E471), salt, flavorings), flavorings. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	464	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1932	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	31,3	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	18,3	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	38,9	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	26,0	Soy and product made up of soy	X
Proteins	5,8	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	1,6	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,10	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 sulfits >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