

## SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO	
<b>TORTA CHANTILLY e FRUTTI DI BOSCO</b>	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	
<b>PRODOTTO DOLCIARIO A BASE DI CREMA CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO</b>	
PRODUTTORE	<b>SNC S.r.l.</b> Sede legale: viale Milanofiori Strada 3 B4 20057 Assago (MI) Sede unità operativa: via G. Guintellino 26, 20143 Milano - Tel. 02.39522727 <b>www.tramezzino.it</b>

### SPECIFICHE PRODOTTO

<b>Ingredienti</b>	<p>Pan di spagna (<b>FARINA</b> di <b>GRANO</b> tenero tipo "0", <b>LATTE</b> intero UHT a lunga conservazione, tuorlo d'<b>UOVA</b> pastorizzato, zucchero, crema di <b>LATTE</b>, amido di mais, <b>BURRO</b>, zucchero invertito (saccarosio, glucosio, fruttosio) agenti lievitanti (E450i, E500ii), emulsionanti (E471, E475), destrosio, tuorlo d'<b>UOVA</b> pastorizzato pastaricca, glucosio (sciroppo di glucosio, fruttosio (mais), acqua), crema pasticcera pastorizzata (<b>LATTE</b> intero UHT a lunga conservazione, tuorlo d'<b>UOVA</b> pastorizzate, zucchero, crema di <b>LATTE</b>, amido di riso, <b>BURRO</b>, zucchero invertito (saccarosio, glucosio, fruttosio) , destrosio, tuorlo d'<b>UOVA</b> pastorizzate pastaricca, glucosio (sciroppo di glucosio, fruttosio (mais), acqua), sale, vanillina, aroma limone), <b>PANNA</b> vegetale, Frutti di bosco, zucchero, acqua.</p> <p><b>Può contenere tracce di altri cereali contenenti glutine, soia, frutta a guscio, sesamo.</b></p> <p><b>PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO CHE UTILIZZA ALLERGENI NELLA PREPARAZIONE DI ALTRI ALIMENTI, PERTANTO NON PUÒ ESCLUDERSI LA CONTAMINAZIONE CROCIATA CON ALLERGENI ANCHE PER ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.</b></p>
<p>Il prodotto è idoneo al consumo umano ed è prodotto nel rispetto della legislazione in materia di alimenti. I materiali di confezionamento primario sono rispondenti alle normative vigenti.</p>	

## SCHEDA TECNICA

Modalità di conservazione	Shelf life
+1°C / + 4°C	72 h

Caratteristiche Microbiologiche		
	ORGANISMO	LIMITE
UFC/g = Unità formanti colonia per grammo	Carica Microbica Totale	< 10 <sup>6</sup> UFC/g
	Enterobacteriacee	<300 UFC/g
	E. coli	<10 UFC/g
	Staphilococcus coag.posit.	<10 UFC/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

<b>OGM</b>	Il prodotto non contiene OGM o derivati
------------	---

ALLERGENI	Presenza o assenza	Possibile Contaminaz. crociata	sostanza allergizzante
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<b>Presente</b>		Frumento
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>Assente</b>		
Uova e prodotti a base di uova	<b>Presente</b>		Uova
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>Assente</b>		
Soia e prodotti a base di soia	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>Presente</b>		Latte
Arachidi e derivati	<b>Assente</b>		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Sedano e prodotti a base di sedano	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Semi di sesamo e derivati	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Senape e prodotti a base di senape	<b>Assente</b>		
Lupini e prodotti a base di lupini	<b>Assente</b>		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>Assente</b>		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	<b>Assente</b>		

## SCHEDA TECNICA

<b>VALORI NUTRIZIONALI in 100 g</b>			
	Energia	1933	kJ
		276	kcal
	Grassi	41	g
	di cui acidi grassi saturi	16	g
	Carboidrati	59	g
	di cui zuccheri	12	g
	Fibre	0,7	g
Proteine	9,4	g	
Sale	1,2	g	

<b>PACKAGING – UNITA' DI VENDITA</b>		
<b>Descrizione</b>	<b>Peso</b>	<b>Materiale imballo primario</b>
		Idoneo al contatto con gli alimenti

Redatto il		
Redatto da:		Approvato da:

<b>NOTA</b>	Nessun cambiamento delle specifiche del prodotto può essere effettuato senza comunicazione a SNC s.r.l.
-------------	---