


SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	
Magrini R. & Ceci G. snc Via Norvegia n. 5 64026 Roseto Degli Abruzzi (Te) Tel. + 39 085 8941066 fax + 39 085 8942454 e-mail: info@magrinigelati.it	TORTINO CHEESECAKE COD. IMPULSO 3726 R. 00 del 27/11/14
CARATTERISTICHE GENERALI	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Semifreddo al gusto Cheesecake su base di Pan di Spagna, decorato con frutti di bosco. <div style="text-align: right;">  </div>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Odore: Tipico odore di Pan di Spagna, formaggio e di frutti di bosco Colore: Viola chiaro del semifreddo, Viola scuro dei frutti di bosco e del variegato, Giallo del Pan di Spagna. Sapore: Classico sapore del Pan di Spagna, della ricotta e formaggio e dei frutti di bosco
INGREDIENTI	Semifreddo (83,5%): latte intero in polvere reidratato; sciroppo di glucosio; panna 14%; zucchero; semilavorato vegetale (acqua; grasso di palma; zucchero; proteine del latte ; stabilizzanti: E 420ii, E 463; emulsionanti: lecitina di soia , E 472e, E 472b; sale; aroma); proteine del latte ; latte magro in polvere; olio di cocco; destrosio; latte magro; emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenina; maltodestrine (mais); aromi; colorante: rosso di barbabietola. Pan di Spagna (7,7%): farina di frumento ; zucchero; acqua; uovo ; maltodestrina; emulsionanti: E475, E433; albume d' uovo ; latte scremato in polvere; agenti lievitanti: E450i, E500ii; umidificante: E422; addensante: E417; sale; conservante: E202; aromi. Decorazione (8,8%): frutti di bosco sciroppati 75% (ribes rossi, ribes neri, fragole, mirtilli e more in proporzione variabile (45%); zucchero; sciroppo di glucosio; aromi; acidificante: acido citrico; addensante: carragenina; conservante: E202; colorante: E132); variegato ai frutti di bosco 25% (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, succo di lampone 6%, succo di mirtillo 6%, succo di amarena 6%, purea di fragola 4%, amido modificato, acidificante: acido citrico, colorante: antociani; stabilizzante: agar agar; aromi, conservante: E202).
MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ UTILIZZO	Il prodotto va conservato a - 18/-20°C. Una volta scongelato non puo' essere ricongelato. Il prodotto puo' essere degustato pochi minuti dopo essere stato tolto dal congelatore.
SHELF LIFE	24 mesi
CARATTERISTICHE QUALITATIVE	Senza azocoloranti Senza grassi vegetali idrogenati Con Pan di Spagna Con Frutti di Bosco Con panna

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (come da Reg. CE 1441/07)	
ENTEROBATTERI	Max 100 ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
SALMONELLA	Assente in 25 g

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Magrini R. & Ceci G. snc Via Norvegia n. 5 64026 Roseto Degli Abruzzi (Te) Tel. + 39 085 8941066 fax + 39 085 8942454 e-mail: info@magrinigelati.it	TORTINO CHEESECAKE COD. IMPULSO 3726 R. 00 del 27/11/14
---	--

VALORI NUTRIZIONALI (medi per 100 g di prodotto)

ENERGIA	Kcal 265 – kJ 1108
PROTEINE	2.4 g
CARBOIDRATI	36.7 g
Di cui zuccheri	28.3 g
GRASSI	28.3 g
Di cui saturi	12.1 g
SALE	0.16 g

Peso singolo pezzo	g 90 e
	IMPULSO
PESO CONFEZIONE	g1350 e
CARTONI PER STRATO:	9
STRATI PER PALLET:	20
CARTONI PER PALLET:	180
PEZZI PER CARTONE:	15
CODICE EAN	

	P	A	TR
<i>Ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11</i>			
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Eccetto: sciroppi di glucosio a base di frumento compreso il destrosio; maltodestrine a base di frumento; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la distillazione di alcool.	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e ovoprodotti. Eccetto: lisozioma (prodotto da uova) utilizzato come additivo del vino; albumina (prodotta da uova) utilizzata come chiarificante del vino del sidro	X		
Pesce e prodotti a base di pesce. Eccetto: gelatina di pesce utilizzata come eccipiente per vitamine e aromi; gelatina di pesce utilizzata come chiarificante nella birra, nel sidro e nel vino		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia. Eccetto: olio e grasso di soia raffinato (*); tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D- alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	X		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Eccetto: siero di latte utilizzato nella distillazione per alcool; lactitolo; prodotti a base di latte (caseine) utilizzati come chiarificanti nel vino e nel sidro	X		
Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queens-land) e prodotti derivati. Eccetto: noci utilizzate nei distillati di alcool; noci e mandorle utilizzati come aromi in alcool			X
Sedano e prodotti a base di sedano. Eccetto: foglie e olio di sedano; oleoresina di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape. Eccetto: olio di senape; olio di semi di senape ; oleoresina di semi di senape		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X	

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Magrini R. & Ceci G. snc
Via Norvegia n. 5 64026 Roseto Degli Abruzzi (Te)
Tel. + 39 085 8941066 fax + 39 085 8942454
e-mail: info@magrinigelati.it

TORTINO CHEESECAKE
COD. IMPULSO 3726
R. 00 del 27/11/14

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ²		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X	