



Via San Marco, 17

31030 CANDELÙ DI MASERADA SUL PIAVE (TV) - ITALY

Tel +39 0422.686679

Fax +39 0422.689413

E-mail info@moralberti.com

I
05/380
C.E.

Responsabile commerciale

Giovanni Moratto

Responsabile controllo qualità

Livia Moratto

Nome commerciale

Cheese cake Pistacchio

Categoria merceologica

Prodotto di pasticceria congelato

Codice EAN

8032601916475

Codice articolo

0708091101

Elenco degli ingredienti

Crema alla ricotta: **LATTE** scremato, **PANNA**, olio di cocco, zucchero, ricotta (siero di **LATTE**, **LATTE** vaccino, correttore di acidità acido citrico), destrosio, tuorlo d'**UOVO**, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi, monostearato di poliossietilensorbitano; stabilizzanti: carragenina, difosfati; colorante: betacarotene.

Fondo di biscotto frantumato: farina di **FRUMENTO**, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di girasole, **BURRO**, caramello (acqua, zucchero, **LATTE** intero in polvere, sciroppo di glucosio, **LATTE** scremato in polvere, aroma naturale di vaniglia), emulsionanti: lecitina di **SOIA**; siero di **LATTE** in polvere, farina di **FRUMENTO** maltato, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, tartrato monopotassico, cremore di tartaro, bicarbonato di sodio e carbonato di calcio; sale, colorante: caramello E150d, addensanti: pectina, amido modificato, antiossidante: estratto di rosmarino; conservante: potassio sorbato; aromi.

Pasta al pistacchio (3%): **PISTACCHIO**.

Granella di PISTACCHI (1%).

Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE), SENAPE, SEMI DI SESAMO e SOLFITI.

Caratteristiche microbiologiche

Conta microrganismi mesofili:	< 5×10 ⁵ ufc/g
Enterobatteri:	< 10 ³ ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi:	< 50 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i> :	assente in 25 g
<i>Salmonella spp</i> :	assente in 25 g

Dichiarazione nutrizionale	Energia	1391 kJ	333 kcal
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	21,1	g
	– di cui acidi grassi saturi	13,2	g
	Carboidrati	29,2	g
	– di cui zuccheri	20,3	g
	Proteine	6,1	g
	Fibre	1,6	g
	Sale	0,1	g

Presentazione	Prodotto posizionato su vassoio di cartone rivestito con film di polipropilene stampato oro idoneo a contatto con alimenti
Imballaggio	Scatola di cartone fustellato da 1 pezzo
Peso netto	1,3 kg
Pallettizzazione	168 scatole per bancale
Temperatura di consegna	≤ -18 °C
Termine minimo di conservazione	18 mesi dalla data di produzione
Istruzioni per la conservazione	Conservare a temperatura ≤ -18 °C
Suggerimenti per il consumo	Scongelare il prodotto a temperature di refrigerazione per almeno 6-8 ore prima del consumo. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato, ma va conservato ad una temperatura compresa tra 0 e +4 °C e consumato entro 3 giorni.

Dichiarazione presenza ingredienti sottoposti a radiazioni ionizzanti: assenti
(in ottemperanza alla direttiva 1999/2/CE del 22 febbraio 1999)

Dichiarazione relativa al contenuto di organismi geneticamente modificati: assenti
(in accordo ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settembre 2003)

Dichiarazione presenza allergeni
(in accordo con il regolamento 1169/2011 del 25 ottobre 2011)

- (1) l'allergene è un ingrediente volontariamente impiegato
- (2) la presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (*cross contamination*)
- (3) la presenza dell'allergene è esclusa con certezza

Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3
Uova e prodotti a base di uova	1
Pesce e prodotti a base di pesce	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3
Soia e prodotti a base di soia	1
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	1
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	1
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	2
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	2
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	2
Lupini e prodotti a base di lupini	3
Molluschi e prodotti a base di molluschi	3