



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

SEMIFREDDO AL CAFFÈ

Rotonda 12 porzioni



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

Semifreddo al Caffè

Categoria merceologica

Prodotto di pasticceria congelato

Codice EAN

8032601912064

Codice articolo

0106100101

Elenco degli ingredienti

Crema semifreddo (60%): acqua, **PANNA**; **LATTE** scremato; zucchero; olio di cocco; destrosio; **LATTE** scremato in polvere; tuorlo d'**UOVO**; emulsionanti: monostearato di poliossietilene sorbitano, mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri dell'acido lattico di mono- e digliceridi; stabilizzanti: carragenina; aroma di vaniglia; coloranti: betacarotene;.

Pasta al caffè (5%): sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, maltodestrine, colorante caramello solfito ammoniacale (*solfito < 10 mg/kg nel prodotto finito*), aromi, caffè in polvere (0,1% sul totale), addensanti: carragenina;

Bagna al caffè analcolica: acqua, zucchero invertito, sciroppo di glucosio, caffè solubile (0,1% sul totale), distillato di caffè, colorante caramello solfito ammoniacale (*solfito < 10 mg/kg nel prodotto finito*), aromi naturali.

Pan di Spagna: farina di **FRUMENTO**, zucchero, **UOVA**, acqua, emulsionante mono- e digliceridi degli acidi grassi, agenti lievitanti: difosfato disodico e bicarbonato di sodio, umettante glicerolo, conservante sorbato di potassio, sale, aromi.

Variegatura al caffè: sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, caffè tostato, olii vegetali (olio di cartamo, olio di girasole, olio di palma in proporzioni variabili), emulsionante: lecitina di **SOIA**, addensante: pectina, conservante: potassio sorbato, aromi.

Scaglette di cioccolato: zucchero, **LATTE** intero in polvere, pasta di cacao (cacao 36% min), burro di cacao, emulsionante lecitina di **SOIA**, aromi.

Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO** e **SOLFITI**

Caratteristiche microbiologiche

Conta microrganismi mesofili:	< 5×10 ⁵ ufc/g
Enterobatteri:	< 5×10 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	314 kcal	1307 kJ
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	21,6 g	
	– di cui acidi grassi saturi	16,5 g	
	Carboidrati	27,2 g	
	– di cui zuccheri	16,6 g	
	Proteine	2,4 g	
	Fibre	0,6 g	
	Sale	0,16 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	1,0 kg
Pallettizzazione	168 scatole per bancale
Temperatura di consegna	$\leq -18^{\circ}\text{C}$
Termine minimo di conservazione	18 mesi dalla data di produzione
Istruzioni per la conservazione	Conservare a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$
Suggerimenti per il consumo	Il prodotto va porzionato alla temperatura di -18°C e servito immediatamente dopo il taglio. La rimanenza deve essere conservata alla temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

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 (<i>cross contamination</i>)	
(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	2
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	3
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3
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