

SCHEMA 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	<b>TORTINO CHEESECAKE</b> COD. IMPULSO 3726 R. 00 del 27/11/14
CARATTERISTICHE GENERALI	
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	Semifreddo al gusto Cheesecake su base di Pan di Spagna, decorato con frutti di bosco. <div style="text-align: right;">  </div>
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	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
<b>INGREDIENTI</b>	Semifreddo (83,5%): <b>latte</b> intero in polvere reidratato; sciroppo di glucosio; <b>panna</b> 14%; zucchero; semilavorato vegetale (acqua; grasso di palma; zucchero; proteine del <b>latte</b> ; stabilizzanti: E 420ii, E 463; emulsionanti: lecitina di <b>soia</b> , E 472e, E 472b; sale; aroma); proteine del <b>latte</b> ; <b>latte</b> magro in polvere; olio di cocco; destrosio; <b>latte</b> 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 <b>frumento</b> ; zucchero; acqua; <b>uovo</b> ; maltodestrina; emulsionanti: E475, E433; albume d' <b>uovo</b> ; <b>latte</b> 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).
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ UTILIZZO</b>	<b>Il prodotto va conservato a - 18/-20°C.</b> <b>Una volta scongelato non puo' essere ricongelato.</b> Il prodotto puo' essere degustato pochi minuti dopo essere stato tolto dal congelatore.
<b>SHELF LIFE</b>	24 mesi
<b>CARATTERISTICHE QUALITATIVE</b>	Senza azocoloranti Senza grassi vegetali idrogenati Con Pan di Spagna Con Frutti di Bosco Con panna

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (come da Reg. CE 1441/07)	
<b>ENTEROBATTERI</b>	Max 100 ufc/g
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Assente in 25 g
<b>SALMONELLA</b>	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	<b>TORTINO CHEESECAKE</b> COD. IMPULSO 3726 R. 00 del 27/11/14
---	--

**VALORI NUTRIZIONALI (medi per 100 g di prodotto)**

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

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

	P	A	TR
<b><i>Ingredienti di cui all'art. 6, paragrafi 3 bis, 10 e 11</i></b>			
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 <sup>2</sup>		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X	