

GARGANI

Scheda tecnico-commerciale PREPARATO LIQUIDO PER TORTE Preparato per torte

ID 711 REVISIONE 14/02/18



TORTA MARGHERITA IMPASTO PRONTO

Peso 0,6000 kg EAN 8014984015518

INGREDIENTI: Zucchero, farina di FRUMENTO, UOVA fresche, olio di semi di girasole, PANNA fresca pastorizzata, BURRO, limone, agenti lievitanti (sodio pirofosfato, sodio bicarbonato, amido di FRUMENTO), sale.

ALLERGENI CONTENUTI
Cereali contenenti glutine
latte e derivati, uova,

ALLERGENI DA CROSS
CONTAMINATION
Frutta a guscio
Soia

OGM STATUS

OGM FREE
(Reg. CE 1829/2003)

CONSERVAZIONE

Confezionato in
atmosfera protettiva
Conservare 0-4 °C

SHELF LIFE

75 giorni

VITA MINIMA
GARANTITA

60 giorni

Specifiche organolettiche

ASPETTO: Liquido e cremoso

COLORE: Giallo crema

SAPORE: Corposo con ottimo equilibrio tra limone e uovo

ODORE: Delicato di limone

Valori nutrizionali per 100 grammi

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto	
Valore energetico	387kcal / 1620 kJ
Grassi	18,59 g
di cui saturi	5,72 g
Carboidrati	49,04 g
di cui zuccheri	30,47 g
Proteine	5,45 g
Sale	0,87 g

Limiti microbiologici

CARICA MICROBICA TOTALE:	< 3x10 ⁵ ufc/g
COLIFORMI TOTALI:	<100 ufc/g
STAFILOCOCCI AUREUS COAG +:	<50 ufc/g
BACILLUS CEREUS:	<100 ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES:	ASSENTE
SALMONELLA:	ASSENTE
MUFFE E LIEVITI:	<100 ufc/g

Istruzioni di cottura

Modalità di cottura:

- Versare il prodotto in una teglia di diametro 20cm pre imburata e infarinata ;
- Preiscaldare il forno statico o ventilato a 170 °C.
- Porre la teglia nel forno e cuocere per 40' (forno statico), 35' (forno ventilato).

Imballaggio

Imballo primario

Doypack poli-accoppiato PET e Alluminio

Dimensioni (Øx H)

290x170X 80 mm

Unità per imballo

1

Imballo secondario

Cassa Standard

Cassa Dispaly

Dimensioni (LxPxH)

375 x 125 x 227 mm

475 x 240 x 175 mm

Unità per collo

6

9

Pallettizzazione

Cassa Standard

Cassa Dispaly

Colli per strato

18

7

Strati per pallet

7

12

Unità per pallet

756

756

IL CIAMBELLONE DI GARGANI S.r.l.

via degli Olmetti, 34 – 00060 Formello (RM) tel. +39 06 9075240 fax 06 9075499 - email: info@gargani.eu www.ilfornodigargani.it