



Scheda tecnico-commerciale

TORTE AL CUCCHIAIO

Prodotto dolciario da forno

ID:875 REVISIONE 11/03/2020

MIMOSA 0,500 kg

Peso 0,500 kg EAN 8014984000927

Ingredienti: Semilavorato per pan di spagna (farina di FRUMENTO, zucchero, amido di FRUMENTO, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti: E475, lecitina di SOIA, agenti lievitanti: sodio pirofosfato, bicarbonato di sodio ; aromi, colorante: curcumina), crema a base vegetale (acqua, oli e grassi vegetali totalmente idrogenati 26,5% (grassi (palmisti), oli (colza, girasole, mais, SOIA)), zucchero, stabilizzanti: sorbitolo, E463; proteine del LATTE, emulsionanti. E472e, sale, aromi, colorante: betacarotene), UOVA, crema (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, amido modificato, grasso vegetale (burro di cacao), sale, conservante: potassio sorbato; acidificante: Ac tartarico; coloranti: beta-carotene, E171; aromi, emulsionante: E435), bagna (acqua, zucchero invertito, aromi), gocce di cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, estratto naturale di vaniglia; cacao 47% min.)

ALLERGENI CONTENUTI

Cereali contenenti glutine
uova, latte e derivati
e soia

ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION

Frutta a guscio,
SO₂

OGM STATUS

OGM FREE
(Reg. CE 1829/2003)

CONSERVAZIONE

a temperature
di 0 - 4 °C

SHELF LIFE

30 gg

VITA MINIMA GARANTITA

24 gg

Specifiche organolettiche

ASPETTO: Torta dalla forma circolare decorata con pan di spagna sbriciolato

COLORE: Giallo e giallo chiaro della crema

SAPORE: Delicato e deciso di crema alla vaniglia, con nota finale di cioccolato fondente

ODORE: Vaniglia e cioccolato

Valori nutrizionali per 100 grammi

| VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto | |
|---|--------------------|
| Valore energetico | 264 kcal / 1109 kJ |
| Grassi | 11,3 g |
| di cui saturi | 9,7 g |
| Carboidrati | 36,4 g |
| di cui zuccheri | 21,7 g |
| Proteine | 4,2 g |
| Sale | 0,1 g |

Limiti microbiologici

| | |
|---------------------------|------------------------|
| CARICA MICROBICA TOTALE: | <10 ⁶ ufc/g |
| MUFFE E LIEVITI: | <1000 ufc/g |
| STAFILOCOCCI AUREUS COAG: | <100 ufc/g |
| COLIFORMI TOTALI: | <100 ufc/g |
| E.COLI: | <10 ufc/g |
| LISTERIA: | ASSENTE |
| SALMONELLA: | ASSENTE in 25 g |

Imballaggio

Imballo primario

Blister Trasparente

Dimensioni (LxPxH)

215x50 mm

Unità per imballo

1

Imballo secondario

Cassa in cartone aperta

Dimensioni (L x P x H)

480x260x140 mm

Unità per collo

4

Pallettizzazione

Cassa in cartone aperta

Colli per strato

7

Strati per pallet

12

Unità per pallet

336

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